

Pizza štrudla



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** brašna
- **200 ml** jogurta
- **200 ml** vode
- **40 g** kvasca
- **3** jajeta
- ulje
- **2 kašičice** šećera
- **3 kašičice** soli
- **150 g** salame
- **150 g** sira

Priprema

Ugrejati jogurt i mleko, dodati kvasac, prstohvat šećera i soli i kašiku brašna. Ostaviti 5 minuta da odmori. Umesiti sa brašnom, uljem, 2 jajeta, so i šećer. Ostaviti da naraste.

Podeliti testo na 3 dela, razviti pravougaonik i zaselci sa leve i desne strane kao cešalj. Na sredini pravougaonika staviti fil od salame rendane, 1 belance, sir i malo kečapa.

Preklapati naizmjenicno levu i desnu stranu. Staviti u pidmazan pleh. Premazati žumancem, malo ulja i par kapi mleka. Posuti susamom i peci na 200 stepeni 30 minuta.

Savet

Pred kraj peenja dodati kockice margarina i vratiti u rernu. Lepo ohladiti štrudlu i isei na komade.