

Štrudle - slana, mak, džem



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Testo:

- **800 g** brašna
- **1 kesica** kvasca
- **1 kašicica** šećera
- **1 kašika** soli
- **1 čaša** jogurta
- **1 čaša** mleka
- **1 kašika** sirceta
- **1 jaje**
- **3 kašike** ulja

Za slanu:

- **250 g** mrvljenog sira
- **po ukusu** blitve

Fil II:

- **100 g** maka
- **1 šolja (za kafu)** mleka
- **4-5 kašika** griza
- **2 kašike** šećera

Fil III:

- **po potrebi** džema

Još:

- **1 kockica** otopljenog margarina
- **malomleka**
- **za posipanje** susam, mak

Priprema

Kvasac razbiti u mlakom mleku sa šećerom i malo brašna i ostaviti da naraste. U vanglicu staviti brašno i so pa dodati narasli kvasac, jogurt, ulje, sirce, jaje i zamesiti testo. Po potrebi dodati još malo mlake vode. Posudu sa testom staviti u kesu i pokriti krpom da naraste.

Fil I za slanu štrudlu: Obariti par minuta blitvu i saseckati, pimešati sa sirom i po ukusu ako sir nije dovoljno slan dodati soli. Ako želite možete dodati i jedno jaje. Fil II: ja sam koristila mak u zrnu, prelit ga vrelin mlekom dodati griz i šećer i sve pomešati. Ja sam na kraju sve to na krako izblendirala u secku. Za treci fil vam je potrebno samo džem po vašem ukusu, kod mene od šljiva.

Naraslo testo podeliti na 3 loptice. Od svake razviti veliti tanji krug i premazati filovima. Uviti u rolnu i upakovati krajeve. Ostaviti da narastu dok se rerna zagreje na 200C pa ih premazati mlekom. Slanu posuti susamom, sa makom posuti makom, a sa džemom sam ostavila tako bez icega, ali možete i nju posuti makom. Staviti da se pece. Kada se zapeku izvaditi i premazati još jednom sa mlekom.

Otopiti malo margarina pa pecene štrudle premazati otopljenim margarinom, pokriti najlon kesom i krpom i nakon 10tak minuta seci. Dodatno, slatke možete posuti i prah šećerom.

Savet

Slanu na žalost nisam uspela slikati jer sam i sa makom i džemom slikala poslednje komade sutradan. :)