Uvijena štrudla sa sirom i spanacem

težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**brašna
- **1 kesica**suvog kvasca
- **1 kašicica**šecera
- **1 kašicica**soli
- **250 ml**mleka
- **50 ml**vode
- **1**jaje za premazivanje
- **3 kašike**ulja

Nadev:

- **200 g**obarenog spanacaa
- **300 g**sitnog sira
- **3 kašike**pavlake

Priprema

Kvasac i šecer razmutiti u mlakoj vodi i ostaviti da nadodje. U posudu za mešenje staviti pola kolicine brašna, dodati nadošli kvasac, so, toplo mleko, ulje pa uz postepeno dodavanje ostatka brašna umesiti testo.

Ostaviti testo pola sata na toplom da naraste.

Kada se testo udvostruci podeliti na dva dela.

Obaren i iseckan spanac pomešati sa sitnim sirom i pavlakom.

Svaki deo testa razviti oklagijom po dužini pa premazati filom. Uviti u rolat. Oba rolata ostrim nožem ili skalpelom iseci po dužini na dva-tri mesta, ali paziti da se ne isece do kraja vec samo do pola (vidi slike).

Ta dva isecena rolata uviti i formirati jedan rolat. Premazati ga izmucenim jajetom. Ostaviti desetak minuta da odstoji dok se zagreje rerna na 200 stepni. Nakon toga staviti da se pece oko 20 minuta.

Savet