

Slana pica štrudla



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500-600 g** brašna
- **1 kesicakvasca**
- **1 kašicicasoli**
- **1 kašicica** šecera
- **malo** ulja
- **1 jaje**

Još:

- **1 štangla** margarina
- **po potrebe** kecapa
- **malo** origana
- **oko 200 g** pica šunke
- **100 g** kackavalja
- **za posipanje** susam

Priprema

Kvasac razbiti u mlakoj vodi sa malo brašna i šecera pa ostaviti da naraste.

U vanglicu staviti brašno, so, belanac i dodati načasli kvasac. Dodavanjem mlake vode umesiti testi. Na ruku sipati malo ulja pa umesiti testo još malo. Ostaviti da naraste.

Testo podeliti na 2 dela za jednu vecu štrudlu ili na 4 za sve manje. Razviti kufku na prst debljine, preko narendati margarin sobne temperature pa ga malo razmazati po testu, zatim preklopiti drugom razvucenom jufkom.

Sada sve to rastanjiti na debeljinu manju od prsta. Koru premazati kecapom. Posuti origanom, poreati šunku, narendati malo kackavalja i urolati.

Staviti u pleh sa papirom dok se rerna zagreje. Zatim premazati sa žumancetom pomešanim sa malo mleka i posuti susamom pa staviti da se pece na 180-200C.

Pecenu poprskati sa malo vode i pokriti krpom pa najlon kesom, kako bi bila mekana, zatim seci na parcice i poslužiti.

Savet

Mekana je i sutradan :) Bila je za veeru, a ujutru je dobrodosla za ukuani, topli doruak :)