

Štrudlice sa sirom



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Za testo:

- **500 g** brašna
- **1/2 kockice** kvasca
- **1 kašicica** šecera
- **100 ml** mlake vode
- **100 ml** mlakog mleka
- **1 kašicica** soli
- **80 g** margarina
- **1** jaje
- **1 kašika** ulja

Za nadev:

- **250 g** sira
- **1 kašika** krem sira
- **1** jaje
- **1** belance
- **po potrebi** so

Za premazivanje:

- **1.** žumance
- **par kapi** ulja
- **malosusama** za posipanje

Priprema

U mlakoj vodi sa šećerom razmutiti kvasac i ostaviti da nadoe. U ciniju sipati prošajano brašno, so i sasvim omekšao margarin. Dodati kvasac, mleko i jaje pa umesiti testo. Premazati ga uljem, pokriti i ostaviti da narasta 35-40 minuta.

Naraslo testo premesiti, izruciti na radnu površinu i podeliti na dva dela.

Svaki deo razvuci tanko i premazati nadevom.

Nadev napraviti od izgnjecenog sira, krem sira, jajeta i belanca. Sve izmešati viljuškom i posoliti ako sir nije slan.

Namazano testo urolati i seci komade velicine 3,5-4cm.

Reati u pleh štrudlice i pustiti da narastaju dok se rerna ne ugreje na 200'C.

Pre nego ih stavite da se peku premazati ih žumancetom umucenim sa uljem bi posuti susamom.

Peci ih 20-25 minuta da porumene.

Pecene pokriti krpom i ostaviti 5 minuta, a onda ih služiti uz željeni napitak.

Savet

Vrlo su mekane i svaki put kad ih napravim brzo se pojedu.