

Integralna slana štrudla



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** integralnog brašna
- **20 g** kvasca
- **1 kašičica** šecera
- **1 kašičica** soli
- **250 ml** mleka
- **50 ml** ulja

Fil:

- **300 g** šunkarice ili neke druge salame po izboru
- **300 g** krem sira
- **2 kašike** pavlake
- **1 komad** jaje za premazivanje

Priprema

U malo mleka od ukupne količine razmutiti kvasac i dodati kašičicu šecera, ostaviti 5 minuta da kvasac krene.

U posudu za mešenje sipati brašno, so, ulje, i ostatak mleka. Dodati kvasac pa umesiti testo.

Ostaviti testo da naraste. Naraslo testo popdeliti na dva dela pa svaki razviti u krug. Pomešati krem sir i pavlaku pa namazati testo. Preko sira poreati tanko isecenu šunkaricu ili salamu. Uviti u rolat i staviti u tepsiju oko 20 minuta. Izmutiti jaje pa premazati štrudle, a gore po želji staviti listice margarina.

Peci u zagrejanj rerni oko 30 minuta.

Savet