

Štrudla sa sirom (3)



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 600 g**belog brašna
- **2 do 3 kašikem**levenog lana
- **25 g**svežeg kvasca
- **1 kašicica**soli
- **1/2 kašicice**šecera
- **100 ml**ulja
- **1**žumance
- **1,5 dl**mleka
- **1,5 dl**jogurta

Za nadev:

- **po ukusu**sir

Priprema

Razmutiti kvasac u toplo mleko sa kašicom šecera i brašna. Ostaviti na toplom da se kvasac aktivira. U gotov kvasac dodati žumance, jogurt, so, ulje, lan i brašna pa zamesiti srednje meko testo. Testo pokriti i ostaviti da odmara da se udupla. Testo podeliti na dva dela pa svaki razviti tanko u pravougonik i naneti sir. Uviti u rolat pa staviti u pleh podmazan ili obložen pek papirom. Ostaviti da još narastu oko 20 minuta. Potom prste umakati u ulje i praviti udubljenja prstima sa razmakom. Potom premazati umućenim belancetom i posipati semenkama i

peci na 200 stepeni oko 30 minuta.

Savet