

Štrudla od sira i mesa



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za koru:

- **200 g** brašna
- **1** jaje
- **1 kašica** ulja
- **1 kašica** soli
- **2 kašike** limunovog soka
- **6 kašika** tople vode

Za punjenje:

- **300 g** mlevenog mesa
- **1** žumance
- **3 kašike** prezle
- **1** sveža crvena parika
- **200 g** tvrdog sira
- **po potrebi** mešavina suvog biljnog začina
- **po ukusu** so
- **po ukusu** bibera

Za premazivanje:

- **1** belance
- **po potrebi** susam

Priprema

Udublju ciniju sipati brašno. Dodati jaje, ulje, so limunov sok i vodu pa umesiti testo.

Premazati ga s malo ulja, uviti u providnu foliju, pa ostaviti u frižider da odstoji oko 1 sat.

Za punjenje pomešati mleveno meso i žumance. Dodati prezlu i seckanu crvenu papriku. Posuti mešavinom biljnog zacina, te posoliti i pobiberiti po ukusu. Sve dobro umesiti rukama da se satojci povežu.

Testo staviti na pobrašnjenu radnu površinu. i razvuci oklagijom na oblik pravougaonika.

Na polovinu testa staviti pripremljen fil, a na drugu polovinu narendati sir.

Lagano uviti rolat pa ga prebaciti u pleh obložen papirom za pecenje

Premazati umucenim belancetom i posuti susamom. Peci u rerni zagrejanoj na 180 stepeni oko 40 minuta.

Savet