Slana štrudla

Sastojci

Za testo:

- 1 kg brašna
- 500 ml mleka
- 50 ml ulja
- 2 kašicice soli
- 1/2 kašicice kima
- 1 jaje
- 1 paketic kvasca

Za fil:

- 2 jajeta
- 500 g sira
- 1 kašicica biljnog suvog zacina
- 1 margarin

Priprema

Razmutiti paketic kvasca sa 250 ml mlakog mleka i sacekati da kvasac pocne da radi. Sjediniti sastojke u testo i ostaviti da odsoji sat vremena. U meuvremenu premesiti 2 puta. Testo podeliti na 3 dela, svaki razvuci u koru, debljine prsta i premazati uljem.

Za fil pomešati izmrvljen sir, 2 jajeta i biljni zacin u homogenu smesu.

Nafilovati kore i preko toga narendati margarin. Urolati i staviti u podmazan pleh štrudle jednu do druge.

Peci na 220 stepeni dok ne porumene.