

# **Štrudlice sa sirom**



težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Za koru:**

- **500** gbrašna
- **100** gmargarina
- **1** dlulja
- **1**jaje
- **malosoli**
- **1/2 paketicakvasca**
- **1** dlmleka
- **1 kašicicašecera**

### **Za fil:**

- **200** gsitnog sira
- **1**žumance
- **1dljogurta**
- **ako je potrebnosoli**

### **Za premazivanje:**

- **1belance**
- **malosusama**

## **Priprema**

U decilitar mlake vode promešajte kašicicu šecera i kavasac. Ostavite da stoji desetak minuta. U plasticnu ciniju pripremite sve ostale sastojke i dodajte nadošli kvasac. Zamesite testo i pokrijte krpom. Ostavite da stoji oko sat vremena na toplo.

Nadošlo testo premesite i podelite u dva manja dela, razvucite oklakijom što tanje. Sir, jogurt i žumance, dobro promešajte. Razvuceno testo premažite polovinom fila.

Namazanu koru urolajte. Isto postupite i sa drugom polovinom testa i fila. Urolane štrudle premažite viljuškom umucena belanca i pospite susamom. Isecite na manje štrudlice.

Poreajte u namazan pleh i pecite oko 25 minuta na temperaturi od 250 stepeni. Pecene štrudlice izvadite iz rerne i prekrijte krpom par minuta.

### **Savet**