

Babuške (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **125 ml** mleka
- **50 ml** vode
- **1 kašičica** šećera
- **1/2 kašičice** soli
- **20 g** kvasca
- **50 ml** ulja
- **300 g** brašna

Za fil:

- **350 g** sira urde
- **1** jaje
- **350 g** šunkarice
- **po potrebi** kisela pavlaka

Priprema

Podici kvasac sa kašicom šećera i toplom vodom. U posudu staviti mlako mleko, so, ulje i dodati podignut kvasac. Izmešati i postepeno dodavajući brašno umesiti testo. Podeliti ga odmah na dva jednaka dela, pokriti i ostaviti da odmara oko pola sata.

Sir ako je neslan malo posoliti i izgnjeciti viljuškom, dodat jaje, malo pavlake i izmešati tako da se može mazati po testu. Šunkarica treba da je isecena na tanke šnite. Razvuci testo u pravougaonik i filovati tako što se na jednu polovinu testa nanese sir, a na drugu polovinu poslažu se tanko iseceni kolutovi šunkarice jedno do drugog. Uvija se štrudla pocevši sa strane sira do polovine, a onda se uvija druga strana sa šunkaricom da se sastanu u sredini. Seku se sa prsta debljine, slažu na pleh sa papirom, ostave dok malo ne narastu, premazu se žumancetom, pospu susamom i peku na 180C. Pecene na kratko prekriti kuhinjskom krpom.

Savet

Ako volite ajvar, možete s njim namazati testo pa poslagati šnite šunkarice i uviti. Isto je jako ukusno.