

Integralna štrudla sa blitvom



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** integralnog brašna
- **20 g** kvasca
- **2 kašičice** soli
- **1 kašičica** šecera
- **300 ml** mlakog mleka
- **50 g** margarina
- **300 g** sitanog sira
- **150 g** krem sira
- **200 g** obarene i iseckane blitve
- **1** jaje

Priprema

Odvojiti malo mleka od ukupne količine dodati kašičicu šecera i izmrvljen kvasac. Ostaviti tako da kvasac nadoe. U ciniju za mešenje sipati brašno, dodati so, omekšali margarin, uskisli kvasac i ostatak toplog mleka. Umesiti testo pa ga ostaviti na toplom mestu da se udvostruci. Za to vreme skuvati blitvu. Iseckati je pa izmeriti 200 g. Ostaviti da se ohladi. Kada je testo naraslo, premesiti ga pa razviti oklagijom što veci krug. U jednu ciniju sjediniti sitan sir, krem sir i blitvu. Kašikom razmazati po celom testu. Zatim testovati u rolat. Prebaciti rolat u tepsiju pa ga premazati umućenim jajetom. Ostaviti još desetak minuta da odmori, a onda staviti u zagrejanu rernu da se pece oko 30 minuta na 180 stepeni.

Savet