

Štrudlice sa sirom



težina: **srednje**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za koru:

- **500 g** brašna
- **100 g** margarina
- **1** dlulja
- **1** jaje
- **malosoli**
- **1/2** paketicakvasca
- **1** dl mleka
- **1 kašicica** šecera

Za fil:

- **200 g** sitnog sira
- **1** žumance
- **1** dl jogurta
- **ako je potrebno** soli

Za premazivanje:

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

Priprema

U decilitar mlake vode promešajte kašicicu šecera i kvasac. 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 toplom.

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