

# Uskršnja štrudla

Obogatite trpezu sa slanom štrudlom

1 Štrudla



Zahteva određeno umeće

● Vreme pripreme 60 Min.



## 1 Priprema:

Prosejte brašno u činiju i dobro pomešajte sa suvim kvascem. Redom dodajte preostale sastojke i pomoću miksera (nastavci za mešenje) umesite u glatko testo. Ostavite da odstoji pokriveno na toplom mestu dok se ne udvostruči.

2 Za fil zagrejte ulje, dodajte luk i peršun i propržite dok luk ne postane staklast. Dodajte spanać i beli luk, posolite i kratko propržite. Skinite sa šporeta, dodajte jaja i brašno i dobro promešajte, ostavite da se ohladi.

3 Testo još jednom ručno dobro promesite i ostavite malo po strani za ukrašavanje. Preostalo testo oblikujte u rolnu i razvijte u pravougaonik debljine oko 1 cm. Ohlađeni fil ravnomerno rasporedite preko testa i pritom ostavite slobodan rub od oko 2 cm. Rasporedite sir preko fila i pospite hlebnim mrvicama. Prepolovljena jaja položite na donju ivicu testa, sa sečenom stranom na dole. Sada uvijte testo u štrudlu, polazeći od donje ivice na gore. Podvucite krajeve štrudle ispod nje i premestite štrudlu na podmazanu tepsiju. Od preostalog testa oblikujte zeke, ili ih isecite modlicama, pa time ukrasite štrudlu. Premažite umućenim jajetom i ostavite da odstoji na toplom mestu oko 25 min. Stavite tepsiju na donju polovinu pethodno zagrejjane rerne da se peče.

**Temperatura rerne otprilike 180 °C**

**Temperatura rerne sa vrućim vazduhom otprilike 160 °C**

**Nivo rerne: donja polovina**

## Sastojci:

### Tepsija 40 x 30 cm:

malo masnoće

### Kvasno testo:

400 g pšeničnog brašna

1 kesica Dr. Oetker Suvi pekarski kvasac

250 ml kefira

1 prstohvat šećera

1 jaje

50 g mekog maslaca

korijandera mlevenog

kardamoma mlevenog

solii

### Nadev:

3 kašika/e jestivog ulja

1 mladog luka seckani

peršuna seckanog

400 g spanaća blanširanog u listu

0,5 češnja bela luka izgnječen

0,5 kašičice soli

2 jaja

2 kašika/e pšeničnog brašna

100 g sira ovčiji sitno seckan

3 kašika/e hlebnih mrvica (prezli)

5 jaja tvrdo kuvanih, oljuštenih

### Premazivanje:

1 jaje umućeno



**Dr. Oetker d.o.o.**

Molimo Vas da imate u vidu uputstvo za upotrebu Vaše rerne.



Dr. Oetker d.o.o. Vuka Karadžića 13 22310 Šimanovci, Serbia el.: +381 (0) 22 800 300