

Slatka štrudla, savijača od sira



- 500 g svježeg sira
- 1 VŽ vrhnja
- 100 g grožđica
- 0,5 dl ruma
- 2 žumanjka od jaja
- 2 VŽ naribane limunove korice
- 2 VŽ limunovog soka
- 1 vanilin šećer
- 100 g šećera
- 2 VŽ jogurta dl jogurta ili kiselog vrhnja za premaz izvana



- 400 g kora za savijaće, štrudle (6 tanjih ili 4 debljih)
- 1 dl vode
- 1 dl mlijeka
- 1 jaje
- 1 vrećica praška za peciva
- 1 VŽ ulja



- Namočite grožđice 30. min u rum.
- Iz žutanjka jaja, sira, vrhnja, vanil i običnog šećera te korice i soka limuna umjesite glatku smjesu.
- Pošto su kore za savijaču ili štrudlu lagano prosušene potrebno ih je premazati da bi se ovlažile.
- Pripremite smjesu od razmućenog jajeta, vode, mlijeka, ulja i praška za pecivo.

WWW.MOJA-KUHINJA.COM

Prvu koru položite na stol te je premažite, preko nje položite drugu koru i nju premažite. Radite li sa debljim korama dovoljna je jedna kora na dnu.

Treću (drugu ako radite sa debljim korama) koru prepomagite te je stavite na ostale dvije i nju premažite jajem i mlijekom.

Na tu treću koru ravnomjerno rasporedite smjesu sira i groždica tako da smjesa ide do par cm prije ruba kore. Prevrnite zatim sve kore do ruba do kojeg ste stavili nadjev. Zarolajte gurajući uvijek rubove prema unutra.

Položite role u putrom premazanu posudu za pečenje, tako da otvoreni krajevi kora dođu od ispod tj. na dno posude, okrenuti prema stjenci posude za pečenje.

Role premažite još jednom sa smjesom jaja i mlijeka te na kraju jogurtom.

Pokrijte alu folijom na kojoj ste izbušili rupice. Pecite u pećnici ugrijanoj na 200°C 30 minuta.

Potom otkrijte te zapečite 20-tak minuta bez folije na 170°C, toliko da se stvori prhka korica.

Gotovu slatku štrudlu ili savijaču pospite po želji šećerom u prahu.

