

Prefina slatka savijača sa sirom i jagodama

Traži se komad više! Isprobajte jednostavan ljetni desert, slatku savijaču sa svježim sirom i jagodama - mekanu, finu i savršenu za sva ljetna druženja

Sastojci:

- 500 g tijesta za savijače
- 500 g svježeg kravljeg sira
- 2 žlice kiselog vrhnja
- 2 jaja
- naribana korica 1/2 limuna
- 6 žlica šećera
- 2 vanilin šećera
- 3 žlice pšenične krupice
- 500 g svježih jagoda
- 200 g tekućeg jogurta

Priprema: Jagode operite, očistite i narežite na manje komade. Svježem siru dodajte kiselo vrhnje, jaja, pšeničnu krupicu, limunovu koricu te šećer i jedan vanilin šećer (drugi ostavite za posipavanje). Sve dobro izmiksajte pa dodajte narezane jagode. U zdjelici pripremite mješavinu od malo mlijeka i ulja, to će vam trebati za premazivanje kora.

Na radnu površinu stavite jednu koru, premažitu ju mješavinom mlijeka i ulja pa na nju stavite drugu koru. Preko kore nanosite malo nadjeva od svježeg sira i jagoda, zarolajte i stavite štrudlu u lim za pečenje kojeg ste prethodno namastili.

Isti postupak ponovite s ostatkom nadjeva i kora za savijače. Kada lim za pečenje popunite, štrudle premažite jogurtom i posipajte vanilin šećerom. Štrudle pecite 25 minuta na temperaturi od 180° C, odnosno dok ne poprime zlatno žutu boju. Štrudle posipajte s malo šećera u prahu i poslužite tople ili hladne.

Jannette Razum

Slatki svijet torti i kolača

WEB: www.slatkisvijet.com

IG: [Slatki svijet](#)