

Štrudla sa rogacom



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **1 kg** brašna
- **1 kockica** kvasca
- **100 g** šecera
- **3 kašika** masti (ili 100 g margarina)
- **3** jajeta
- **1** limun (izrendana korica)
- **250 g** mleka
- **2 kašičice** soli
- voda

Fil:

- **500 g** mlevenog rogaca
- **3 kašike** šecera
- **2** vanilin šecera
- **2 kašike** rumuna
- mleko

Za premazivanje kora:

- **200 g** džema, po izboru

Priprema

Testo: U toplom mleku podici kvasac. Brašno staviti u vanglicu i dodati sve navedene sastojke. Sa vodom zamesiti testo. Mesiti ga dok ne postane elasticno. Pokriti testo kuhinjskom krpom, i ostaviti da udvostruci zapreminu.

Za to vreme, mleveni rogac izruciti u ciniju i dodati toplog mleka da se napravi smesa za premazivanje. Dodati šecer, vanilin šecer i rum.

Nadošlo testo izruciti na pobrašnjeni sto, i podeliti ga na tri dela. Prvi deo razviti u obliku pravougaonika, premazati džemom i naneti 1/3 pripremljenog fila. Umotati u rolnu. Tako pripremljenu štrudlu staviti u podmazani pleh. Na isti nacin umotati i ostale dve štrudle. Ostaviti da štrudle nadou.

Kada su štrudle stigle za pecenje, premazati ih mešavinom mleka i žumanceta, i staviti ih u prethodno zagrejanu rernu, na 170 stepeni. Pecenu štrudlu ohladiti, pa je iseci.

Savet