

Neodoljiva štrudlica



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2.5 šoljabrašna**
- **1 šoljamlijeka**
- **1 šolja** omekšalog maslaca
- **1/4 kockicekvasca**
- **malosoli**
- **1 kašikašecera**

Za fil:

- **500** gsuhih smokava
- **150** mlvode
- **100** gmljevenih oraha
- **50** gšecera

Priprema

Od navedene kolicine mlakog mlijeka odvojiti 4-5 kašika, staviti kvasac sa kašikicom šecera i pustiti da nadoe. Pjenasto umutiit maslac, dodati mlijeko sa kvascem, staviti so, i lagano dodavati brašno, dok se ne dobije glatko tijesto. Tijesto ne treba da bude ni previše mekano, a ni tvrdo. Ostaviti ga da nadoe. Tijesto podijeliti na tri jednaka diejla, razvuci kore. Jednu po jednu. Debljina kora treba a bude oko 5 mm. Filovati kore, saviti u štrudlu, prije pecenja premazati uljem i peci na 200 C dok ne porumeni. Priprema Fila: Isjeckati smokve, dodati vodu, šecer, orahe i kuhati fil na tihoj vatri, dok se ne dobije gusta jednolicna masa.

Savet