

Štrudla od gotovih kora



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Sastojci:

- **500 g** gotovih kora

Fil za premazivanje:

- **4** jajeta
- **1** **čaša** (od **2 dl**) šećera
- **1** **čaš** ulja
- **100 g** griza
- **1** **kisela** pavlaka
- **1** prašak za pecivo

Fil od maka:

- **150 g** mlevenog maka
- **1** **čaša** mleka
- **4** **kašike** šećera

Fil sa plazmom i lešnikom:

- **100 g** mlevene plazme
- **50 g** mlevenih lešnika
- **1** **čaša** mleka
- **1** vanilin šećer

- 2 štanglecokolade

Priprema

Gotove kore prvo podeliti na pola, da imate jednak broj kora za dve štrudle, meni je od jednog pakovanja kora bilo 2 puta po 9 kore.

Fil za premazivanje kora: Dobro umututi jaja sa šećerom, dodati griz, ulje, prašak za pecivo i pavlaku.

Fil od maka: Skuvati mak sa mlekom i šećerom, malo ostaviti da mleko uvri i prohladiti.

Fil plazme i lešnika: Samleti lešnik i plazmu, cokoladu izrendati, mleko zagrejati. Preliti vrelo mleko preko lešnika i plazme i dodati cokoladu, sve dobro izmešati.

Filovanje: Uzeti jedan deo kora, za prvu štrudlu. Na svaku koru naneti oprilike, meni je tako izašlo, po 4 kašike fila, razmazati po celoj kori, reati koru na koru i svaku mazati do poslednje kore koju ne mažete nego filujete sa makom. Uvijete u rolat i prebacite u odgovarajući pleh. Tako i sa drugim delom kora. Na svaku koru po 4 kašike od fila za premazivanje, jednu na drugu i na kraju samo fil od plazme i lešnika, uvijete u rolat i prebacite u pleh. Obe štrudle premažite uljem i pecite.

Savet

Štrudla je veoma ukusna i lepa, po receptu ide samo fil od maka, znai 2 štrudle od maka, a ja sam malo promenila pa jednu sa makom, a jednu sa lešnikom. Vi možete takoe da filujete kako vi volite, svakako e biti ukusna... Prijatno!!!!