Mirisna štrudla



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Testo:

- **1 čaša**ulja
- **1 čaša**mleka
- **1 čaša**vode
- **1 čaša**šecera
- **3 čaše**brašna
- **1**jaje
- **1/2**kvasaca
- **1 kašika**rendane kore limuna
- **1 kašika**rendane kore narandže

Fil:

- **3**kruške
- **5** šljiva
- **2**vanil šecera
- **3 kašike**šecera
- **1**sok od limuna
- **1** sok od narandže

Priprema

Umesiti testo od sastojaka za testo i ostaviti sat vremena da naraste. U meuvremenu spremiti fil. Oljuštiti kruške i šljive i iseci na komade. Staviti u šerpu zajedno sa sokom od limuna i narandže, dodati vanilin šecer i šecer. Kuvati na tiho oko 10 minuta. Testo premesiti i podeliti na tri jufke. Svaku razvuci i staviti po par kašika

kuvanog voca, ali zahvatati kašikom sa što manje tecnosti iz šerpe, ona ce nam trebati kasnije. Tako uviti štrudle i reati u pleh. Neka raste još pola sata. Peci na 190 stepeni oko pola sata. Izvaditi iz rerne, preliti sokom iz šerpe u kojoj se kuvalo voce i vratiti u toplu i iskljucenu rernu. Posle sat vrema izvaditi kolac, iseci i obilno posuti prah šecerom.

Savet