

## Štrudla sa dve vrste džema



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

### Sastojci

#### Za testo:

- **600** g brašna T-400
- **300** ml vode + mlijeko
- **100** ml ulja
- **1** kašičica soli
- **2** kašičice šećera
- **1** kesica kvasca

#### Fil:

- **200** g džem od šljiva
- **200** g džem od smokava

#### I još:

- **150** g margarina
- **50** g šećera u prahu
- **1** žumance

### Priprema

Od gore navedeni sirovina zamijesite tijesto. Ostaviti da fermentiše 45 min pa ga premijesiti, ponovo fermentisati i na kraju podijeliti na dva dijela. Jedan dio razvuci oklagijomi namazati džemom od šljiva, zaviti u rolat i ostaviti sa strane.

Isto uraditi sa drugim dijelom tijesta, razvuci oklagijom i namazati sa džemom od smokava. Saviti rolat i staviti ga pored prvog rolata.

Oba rolata urolati u jedan.

Štrudlu prenijeti u pleh koji je prethodno namazan margarinom, premazati žumancetom i od gore staviti takoe margarin.

Peci na 220 C oko 35 minuta. Ohladiti pa tek onda sjeci. Pre služenja posuti šećerom u prahu. Prijatno!

**Savet**