

## Štrudla (orah, suvo grože)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Testo:

- **2,5** dlmleka
- **1** parcekvasca
- **130** mlulja
- **4** žumanceta
- **4** kašikešecera
- kora od limuna
- **1/2**soka od limuna
- **650-700** gbrašna
- **1** kašicicašecera
- **1/2** kašicice brašna

#### Fil:

- **4** belanceta
- **15** kašikašecera
- **300** goraha
- **100** g suvog groža
- **po potrebi** džem od kajsije

### Priprema

Staviti kvasac da nadoe. Za to vreme umutiti žumanca sa šećerom. U to dodati ulje, koru i sok od limuna, so. Sipati i mleko sa kvascem i zamesiti testo. Ostaviti da nadoe.

Umutiti belanca sa šećerom, pomešati sa orasima i dodati suvo grožđe.

Testo podeliti na tri dela. Svaki deo rasklagijati i premazati džemom pa preko toga fil sa orasima. Umotati u rolat i staviti u podmazan pleh da još malo odstoji. Kad se ispece posuti štrudlu prah šećerom.

### **Savet**