Štrudlice sa džemom od bundeve

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **700 g**brašna
- **1 kocka**kvasca
- **1 šaka**šecera
- **1 kašicica**soli
- **100 g**otopljenog margarina
- **1**jaje
- **1-2 šolje**mleka
- **1**korica rendanog limuna

Za premazivanje:

- **nekoliko kašika**džema od bundeve
- **malo**šecer u prahu

Priprema

Kvasac pomešati sa kašicicom šecera i ostaviti da radi. Brašno prosejati, staviti so, šecer, limunovu koricu, jaje i otopljeni margarin. Ugrejati mleko, pa umesiti testo koje ce se odvajati od suda posude za mešenje. Ostaviti ga da se udvostruci. Ako imate vremena, premesiti još jednom i opet ostaviti da odmara. Odvojiti nekoliko lopti srednje velicine, rasuci koru premazati džemom kome možete dodati cimet, po želji, ili ne. Zarolati testo u rolat i nožem seci štrudlice. Ostaviti ih da odmaraju. Pre pecenja premazati umucenim jajetom i peci da porumene. Štrudlice obilno posuti šecerom u prahu.

Savet

Kolicina mleka koju cete upotrebiti zavisi od vrste brasna,ne morate se striktno drzati mere...