

oko - štrudla sa trešnjama



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** kora za pitu
- **500 g** trešanja
- **1,5 šolja** jogurta
- **1 šolja** griza
- **3** jaja
- **1 kašika** kakaa
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 kesica** vanilin šecera
- **malo** ulja
- **6 kašika** šecera
- šećer u prahu za posipanje

Priprema

Jaja umutiti sa šećerom, dodati jogurt, griz, prašak za pecivo, vanilin šećer i kakao i sve promešati.

Kore razdvojiti i u jednu štrudlu stavljati po tri. Prvu razdvojenu koru u tankom sloju premazati pripremljenom smesom, preko nje staviti drugu koru i premazati, trecu koru takoe premazati smesom posuti očišćenim trešnjama (trešnje raspodeliti i ostavite za preostale kore) i urolati.

Postupak ponovite sa preostalim korama dok sve ne potrošite. Štrudlle prebacite u nauljenu tepsiju i pecite na 200 stepeni oko pola sata. Malo prohladite i secite... pospite šećerom u prahu i poslužite

