

Griz štrudla sa kupinama



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **4jaja**
- **2 cašešecera**
- **2 cašejogurta**
- **1 cašaulja**
- **200g griza**
- **1prašak za pecivo**
- **350 gkupina**
- **1 pakovanjekora**

Priprema

Umutiti jaja, dodati šecer, ulje, jogurt, griz i prašak za pecivo.

Kore podeliti na 3 dela, meni je ispalo po 8 kora za svaku štrudlu. Svaku koru premazati filom, osim zadnje. Na nju staviti kupine i posuti ih šecerom. Saviti krajeve da fil ne bi izašao, i uviti.

Tako svaku koru, štrudle poredjati u podmazan pleh i premazati ih preostalim filom. Izbockati ih cackalicom, da bi se lepo ispekle. Peci na 200 C...

Kada se pecene, izvaditi ih i prekriti krpom dok se ne ohlade i posle ih seci...

Savet

U štrudlu možete dodati maline, jabuke, višnje. Ili praviti slane sa sirom ili pizza... ;)