

# Štrudla sa marmeladom



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **120** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **150 ml** mleka
- **600 g** brašna
- **45 g** kvasca
- **100 ml** ulja
- **50 g** maslaca
- **2** žumanceta
- **5 kašika** šećera
- **polovina tegla** marmelade po želji

## Priprema

U mlako mleko staviti kvasac, kašičicu šećera i brašna. Ostaviti da kvasac nadoe. U drugoj posudi sjediniti žumanca, šećer, ulje i istopljeni maslac, zatim dodati mleko sa nadošlim kvascem. Brašnom zamesiti testo. Ostaviti na toplom 30 minuta. Testo premesiti i podeliti na dva dela.

Svaki deo posebno razvuci na pobrašnjennoj radnoj površini i premazati marmeladom.

Zatim urolati i napraviti pletenicu.

Ostaviti da nadolazi još pola sata. Štrudlu premazati uljem i peci u zagrejanoj rerni na 200 C 30-35 minuta.

**Savet**