

Štrudlice sa džemom od jagoda



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 dl** mleka
- **1 kašicica** šecera
- **1/2 kockice** kvasca
- **400-500 g** brašna (otprilike)
- **1 dl** ulja
- **2** jajeta
- **1 kašicica** soli

Za fil:

- **1 manja teglica** džema od jagode
- šefer u prahu za posipanje

Priprema

Mleko smlaciti, dodati kašicicu šecera i kvasac. Ostaviti desatak minuta da nadoe. Nadošli kvasac pomešati sa svim sastojcima za koru i zamesiti meko testo. Pokrijte krpom i ostavite testo na sobnoj temperaturi da se udvostruci. Premesite nadošlo testo i podelite na dva dela. Razvijte oklagijom na što tanji pravougaonik. Koru premažite sa nekoliko kašika džema. Urolajte i premažite žumancetom. Isto postupite i sa drugom polovinom testa.

Obe urolane štrudle isecite na menje strudlice i reajte u namazan pleh. Pecite u zagrejanoj rerni oko pola sata na 200 stepeni. Gotove štrudlice pospite šecerom u prahu.

Savet