

Štrudla sa pekmezom



Recepti.com

težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 700 g**brašna
- **2**jajeta
- **180 ml**ulja
- **1** cašakiselog mleka
- **rendana korali**muna
- maslac za premazivanje testa
- jaje za premazivanje štrudle
- **1/2 tegledžema**
- šaka mlevenih oraha

Priprema

Zamesite testo uobicajeno. Umutite ulje, jaja i kiselo mleko. Sipajte kvasac u brašno pa dodajte umuceno ulje sa jajima i kiselo mlekom. Zamesite testo. Razvucite okruglu koru. Premažite maslacem ili margarinom pa džemom i pospite orasima. Uvijte u rolat. Premažite umucenim jajetom. Peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni.

Pecenu štrudlu pustite da se ohladi pa isecite na parcad i posipajte šecerom u prahu.

Prilikom pecenja pleh obložite folijom da se džem koji ume da iscuri ne zalepi za pleh, a i da ne rizikujete da donja kora izgori.

Savet

U zavisnosti od jaine rerne možete pei i na 180.