

Štrudla sa džemom od jagoda i orasima



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **2 dl** mleka
- **1 dl** kisele pavlake
- **2** jajeta
- **malorendane** kore limuna
- **1 manje** parce kvasca
- **4 kašike** šećera
- **na vrh** nožasoli
- **1/2 pakovanj** margarina za premazivanje
- **350 g** džema od jagoda
- **5 kašika** mlevenih oraha
- **50 g** šećera u prahu

Priprema

U mleku rastopiti kvasac i šećer, dodati jaja i sve umutiti. U brašno dodati so, promešati sipati masu sa kvascem, dodati pavlaku i zamesiti testo. Ostaviti resto na toplom da malo nadoe. Premesiti testo, podeliti ga na 6 jufkica. Margarin takoe podeliti na 6 delova.

Razviti svaku jufkicu posebno i pet premazati margarinom. Šestu zadnju ostaviti ne premazanu, prekriti desetak minuta da se odmara.

Sada razvuci nadošle jufke u duži pravougaonik, premazati džemom i posuti orasima.

Uviti u rolat, ako imate duži pleh postaviti celu štrudlu u podmazan pleh, ako je pleh manji, onda je preseći na pola i peći štrudlu od dva dela. Odozgo narendati preostali margarin. Ponovo ostaviti kratko vreme dok se rerna zagreje da štrudla malo nadoe. Staviti u rernu na 220 stepeni i peći tridesetak minuta. Kada porumeni izvaditi pleh. Prekriti štrudlu i ostaviti je da se prohladi. Prohlaenu posuti šećerom u prahu i sladiti se.

Savet