

Slojevita štrudla



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za testo:

- **150 ml** mleka
- **150 ml** vode
- **50 ml** ulja
- 2 jajeta
- **500 g** brašna
- **20 g** kvasca

Za fil:

- **200-300 g** džema (tri razlicita)

Priprema

Zamesiti testo od datih namirnica i ostaviti 20 minuta da testo odmori. Zatim testo premesiti i podeliti na pet delova, napraviti pet jednake loptice. Rastanjiti jednu lopticu velicine pleha, staviti je u pleh i premazati džemom od šljiva. Zatim rastanjiti drugu koru i staviti je preko džema od šljiva zatim koru premazati džemom od kajsije. Razviti trecu koru staviti preko džema od kajsije i premazati je džemom od jagoda. etvrtu koru staviti preko džema od jagode. Preko cetvrte kore premazati sa uljem i staviti petu razvijenu koru iseci po želji i dekorisati.... Ostaviti štrudlu da naraste oko 30 minuta zatim je peci na 180 C - oko 30 minuta.

Savet