

Štrudla sa džemom od šljiva



težina: **lako**

za: **10** osoba

време припреме: **130** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 ml** mlakog mleka
- **40 g** kvasca
- **1 kašičica** šecera
- **1 kg** brašna
- 3 jajeta
- **4 kašike** ulja
- **1 kašičica** soli

Priprema

Mleko pomešati sa kvascem, šećerom i 2 kašičice brašna i ostaviti da uskisne.

Jaja umutiti sa uljem, pa sipati u uskislo mleko. Posoliti, pa dodati brašno i zamesiti testo i ostaviti ga da naraste.

Kada je testo naraslo, podeliti ga na 3 dela, razvuci koru, pa filovati džemom od šljiva. Poreati 3 štrudle jednu do druge u podmazan pleh (ili na pek papir) i ostaviti još malo da naraste (15 minuta) i premazati sa malo mleka i ulja. Peci u vrućoj rećni na 180 stepeni 40-tak minuta.

Savet

Od ove mase izau 3 štrudle, a svaku možete sei na po 8-10 paria. :)