Duple štrudlice sa džemom od višanja



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**brašna
- **1/2 l**mleka
- **1/2 l**vode
- **20 g**kvasca
- **1 kašicica**šecera
- **2 kašike**ulja
- **1**jaje
- **2**žumanca
- so
- kora od limuna
- šecer u prahu - za posipanje
- džem od višanja - za nadev

Priprema

Kvasac izmešati sa kašicicom šecera, kašicicom brašna i malo mlake vode. Pokriti i staviti na toplo mesto da naraste. Brašno sipati u vecu ciniju, a u sredini staviti narasli kvasac, žumanca, jaja, ulje, so i narendanu koru od limuna. Postepeno dodavati mleko i vodu i umesiti mekano testo. Testo staviti na toplo da narasta pola sata. Naraslo testo razviti oklagijom u obliku pravougaonika debljine 1 cm. Pravougaonik podeliti na 2 dela. Premazati džemom od višanja i oba kraja rolati da se sretnu. Štrudlu staviti u podmazan pleh sa urolanim krajevima na dole. Štrudlu premazati umucenim žumancetom i mestimicno izbosti viljuškom da ostanu dekorativne tackice. Postupak ponoviti i sa drugim delom. Peci na 200 C oko 50 minuta. Kada se prohladi seci na malo deblje kriške i posuti šecerom u prahu. Prijatno!

Savet