

Štrudla sa jabukama i šljivama



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Za štrudlu:

- 2 gotove deblje kore za pitu
- 2 vece izrendane jabuke
- 4 šljive
- 50 g suvog groža (potopljenog u rum)
- 2 kašicice cimeta
- 1 kesica vanilin šecera
- 50 g šecera
- 20 g potopljenog putera (za premazivanje kora)

Domaci puding sa vanilom:

- 1 šoljamleka
- 1 šolja (od 375 ml) pavlake
- 1 štapicvanile
- 4 žumanceta
- 1 kašicicagustina
- 1/3 šoljesitnog šecera

Priprema

Pripremimo sastojke:

Izrendamo jabuke, suvo grože potopimo u rum. Iseckamo šljive i sipamo cimet na jabuke. Dodamo sve ostale

sastojke, izmešamo i ostavimo 5 minuta da odstoje. Kore sastavimo u sredini. Izbodemo viljuškom i namažemo otopljenim puterom.

Stavimo mešavinu na jedan kraj i zamotamo. Zatvorimo krajeve i izbodemo opet viljuškom i namažemo puterom.

Pecemo na 200 stepeni Celzija oko 15 minuta.

Služimo toplo uz domaci puding od vanile.

Domaci vanila puding: Kombinujemo mleko i pavlaku u maloj šerpici. Rasecemo štapić vanile, pa nožem izvadimo sadržaj. Potom stavimo i prazan štapić u šerpicu.

Zagrejemo, ali ne da prokuva. U meuvremenu ulupamo žumanca, i šefer. Pažljivo usipamo u mleko mešajući. U malo mleka rastvorimo gustin, pa takoe dalje mešajući uspemo. Sve kuvamo na blagoj vatri oko 10 minuta, dok se ne zgusne.

Savet

Mi smo zaista privilegovani, što se voa tie. Jabuke imamo velikim delom godine u bašti, a i limun i šljive stignu. Za puding uvek imamo sveža jaja naših vrednih koka, koje kljuaju po dvorištu.