

Štrudla sa rogacem



težina: **srednje**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **0,5** ltoplog mleka
- **40** gsvežeg kvasca
- **3 kašikešecera**
- **1 kašikasoli**
- **100** gmaslaca
- **1**jaje
- **oko 1 kg**brašna

Za fil:

- **250** gmlevenog rogaca
- **0,5** lvrelog mleka
- **200** gšecera

Priprema

Kvasac rastopiti u mlakom mleku, sa šećerom i dve kašike brašna. Ostaviti da krene da radi. Umutiti jaje, maslac, kašiku soli i malo brašna, pa dodati nadošli kvasac. Dodavati brašno po potrebi dok se ne umesi testo koje se odvaja od zidova posude u kojoj se mesi testo. Ostaviti testo da odmori oko 30 minuta, pa ga onda ponovo premesiti i podeliti na dve jufke. Ostaviti da odmori oko 10 minuta, pa rasklagijati testo na pravougaonik širine pleha i što duže i tanje testo da bude.

Pripremanje fila: Fil pripremiti dok se testo diže, za tih pola sata. Izruciti rogac u posudu, staviti šećer pa smesu

promešati i preliti vrelin mlekom da bi se šećer otopio. Promešati par puta dok se šećer ne otopi dobro. Fil rasporediti po razvucenom testu, dobro rasporediti i uviti štrudlu. Staviti štrudle u namašćen pleh i ostaviti da odmori oko 20 minuta dok se rerna ne ugrije.

Savet

Štrudlu ne premazivati niim. Samo je prekriti aluminijumskom folijom da ravnomerno dobije boju i da ne zagori. Pei je na 180 stepeni oko 40 minuta.