Lisnata štrudla sa kajsijama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 tabla**lisnatog testa
- **300 g**kajsija
- **3 kašike** griza
- **80 g**krem sira
- **1 kesica**vanilin šecera
- **50 g**šecera u prahu
- **1**jaje (za premazivanje)

Priprema

Testo odmrznite i dobro istanjite oklagijom u pravougaonik. Pomešati krem sir sa šecerom u prahu (ako volite slae dodajte i više od 50 g) i vanil šecerom i tom smesom premažite testo. Kajsije oljištite, prepolovite i poreajte uz vecu ivicu pravougaonika. Po kajsijama pospite griz.

Pažljivo zamotajte testo i ivice pritisnite viljušom kako fil ne bi izlazio. Zatim prebacite štrudlu u pleh obložen papirom za pecenje i premažite jajetom. Pecite na 180 stepeni 50 minuta sa ventilatorom.

Savet

Kada se štrudla ohladi pospite je prah šeerom