

Jogurt štrudla sa višnjama



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 2 **caše**šecera
- 2 **caše**jogurta
- 1 **caš**aulja
- 200 **g**griza
- 1 **kesi**capraška za pecivo
- 350 **g**višanja
- 1 **pakovan**jekora za pite

Priprema

Umutiti jaja, šećer, ulje, jogurt, griz i prašak za pecivo.

Podeliti kore na tri dela, svaku koru premazati umucenim filom, poslednju samo posuti višnjama i šećerom. I uviti rolat.

Svaku štrudlu premazati filom, i peci na oko 180-200 C oko 30 minuta. Gotovu štrudlu, ohladiti i iseci.

Savet

Može se dodati drugo voe po želji, mak... ili napraviti slanu.