

Štrudla sa jabukama (3)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za tijesto:

- **700 g** brašna za dizana tijesta
- **2,5 dl** mlijeka
- **1** kvasac
- **3 kašike** šećera
- **1/2 kašice** soli
- **2 dl** jogurta
- **1 dl** ulja
- **1** žumanjak

Za adev:

- **oko 700 g** jabuka
- **5 kašika** šećera
- **1 kesica** vanilin šećera
- **1 kašica** cimeta

Za premazati:

- **1** bjelanjak
- **100 g** margarina

Priprema

Staviti u posudicu mlijeko sa malo šecera i kvasac pa pustiti da nadoe. U veliku posudu staviti brašno, so, šecer i izmješati prvo suhe sastojke. Potom staviti jogurt, ulje, žumanjak i kvasac sa mlijekom. Sve dobro pomješati i ostaviti najmanje pola sata da naraste.

Oguliti i naribati jabuke te ih staviti u posudu na vatru sa šecerom, vanil šecerom i cimetom. Prokuhati oko 10 minuta i ostaviti da se malo ohladi.

Posudu za pečenje obložite pek papirom. Naraslo tijesto podijelite na dva djela. Polovicu rastanjite na oko pola centimetra debljine i širine ko tepsija u kojoj budete pekli. Namažite sa margarinom na tanko te stavite pola nadjeva od jabuka. Zarolajte te stavite u tepsiju. Isto ponovite sa drugim djelom tijesta.

Ostavite u tepsiji da se diže oko pola sata prije pečenja te premažite bjelankom. Stavite peci na 200 stupnjeva oko 45 minuta pokriveno sa aluminijskom folijom. Pred kraj možete maknuti foliju da malo dobije boju. U slast!

Savet

Evo jedan dobar nain kako da iskoristite jabuke. Brzo i ukusno!