

Štrudla sa džemom (2)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za tijesto:

- 1 šoljamljeka
- 1 šoljaulja
- 1 šoljašecera
- 2 jajeta
- 1 kesica prašak za pecivo
- brašno po potrebi
- džem od šljiva

Priprema

Sve sastojke pomiješati u zdjelu i zakuhati sa mlakim mlijekom. Tijesto zakuhati da se ne lijepi za ruke, a da ne bude previše mekano.

Podijeliti tijesto na 3-4 loptice. Razviti jednu lopticu u pravougaonik i obilno premazati sa džemom od sljiva, urolati u štrudlu. Tako uraditi i sa ostale 3 loptice. Poredati strudle u pleh i peci na 180 stepeni 30-40 minuta dok fino ne porumene. Možete prerezati jednu štrudlu kako bi vidjeli da li je unutra fino pecena. Posuti sa šećerom u prahu i servirati.

Savet

Šolje su od 200 ml ili ovisno o tome koliku količinu štrudle želite.