

Štrudla sa jabukama i rogacem



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za tijesto:

- **700 g** brašna
- **1** kvasac
- **3 kašike** šećera
- **oko 2,5 dl** mlijeka
- **1/2 kašičice** soli
- **1,5 dl** ulja
- **2 dl** jogurta
- **2** jajeta
- limunova korica

Za nadjev:

- **oko 1 kg** jabuka
- **5 kašika** šećera
- **2 kesice** vanilin šećera
- **1 kašičica** cimeta
- **100 g** rogaca
- **oko 1,5 dl** mlijeka
- **100 g** maslaca ili margarina

Priprema

U malu posudicu stavite kvasac sa kašicom šećera i toplim mlijekom da nadože. U veliku posudu stavite brašno, ostatak šećera i soli, pa pomiješajte prvo suhe sastojke. Dodajte jogurt, ulje, nadošli kvasac, 1 jaje i 1 žutanjak (bjelanjak od 1 jajeta ostavite da premažete štrudle prije pečenja), limunovu koricu i dobro umjesite tijesto. Ostavite da odmori barem pola sata.

Oljuštite i naribajte jabuke te ih stavite na vatru. Dodajte šećer, valil šećer i cimet. Rogac poparimo sa 1,5 dl vrućeg mlijeka, dobro pomiješamo i dodamo jabukama. Prokuhamo oko 5-10 minuta. Ostavimo da se malo ohladi.

Naraslo tijesto podjelimo na pola. Razvućemo tijesto debljine tepsije, (debljine oko pola centimetra). Premažemo omekšalim margarinom i nakon toga premažemo polovinom fila. Urolamo i stavimo u tepsiju obloženu pek papirom. Isto napravimo i s drugom polovicom. Ostavimo štrudle oko pola sata da se dignu, premažemo bjelanjkom i stavimo u pecnicu na 180 stupnjeva na oko 50 minuta.

Savet

Jako sođna i ukusna štrudla!:-)