

Štrudla pletenica



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** brašna
- **1 kesica** suvog kvasca
- **po potrebi** mlake vode
- **1 kašika** masti
- **1 šolj** mleka

I još:

- **po potrebi** masti
- **1 teglica** džema od malina
- **250 g** seckanih oraha
- **2 kašike** fruktoze

Priprema

Razmutiti kvasac sa malo tople vode i malo brašna pa ostaviti da nadoe. Kada nadoe izliti ga u posudu sa brašnom. Dodati kašiku masti, mleko i sa postepenim dodavanjem mlake vode umesiti meko testo. Pokriti kesom i krpom i pustiti da naraste. Zatim premesiti i pustiti još jednom da naraste.

Naraslo testo podeliti na dve loptice. Razvuci koru, tanko je premazati mašću, zatim obilnije džemom i posuti seckane orahe. Uviti u rolat i staviti u tepsiju bloženu pek papirom.

Isto uraditi i sa drugom korom pa uplesti dva rolata. Pletenicu premažite tanko mašću i pospite sa dosta oraha i

sa fruktozom.

Ostaviti da odstoji još malo dok se rerna ugreje na 200 C pa pecite da se dobije hrskava zapecena korica.

Savet

Ja sam poslužila uz šlag, možete je posuti prah šećerom.