# *Hlebna štrudla sa džemom od šljiva*

težina: **srednje**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **90** min

## Sastojci

**Potrebno je:**

- **500 g**brašna
- **1/2 kocke**svežeg kvasca
- **1 kašicica**soli
- **1 kašicica** šecera
- **1 dl**ulja
- voda
- džem od šljiva

## Priprema

Kvasac preliti sa malo mlake vode i ostaviti da se otopi. U dublju posudu pomešati brašno, so i šecer pa dodati ulje, otopljeni kvasac i zamesiti sa mlakom vodom da se dobije glatko testo. Ostaviti na toplom da testo naraste. Naraslo testo preruciti na radnu površinu, premesiti i oklagijom rastanjiti i formirati cetvrtastu koru. Premazati je sa džemom od šljiva urolati i staviti u pleh. Ostaviti da testo još malo naraste, premazati uljem i staviti u prethodno zagrejanu rernu da se pece na 180-200 stepeni. Pecenu štrudlu ohladiti i po želji posuti šecerom u prahu.

## Savet