

Štrudla od višanja i jogurta



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Smesa od jogurta:

- 2jogurta
- 1,5 šalicagriza (pšenice krupice)
- 1,5 šalicaulja
- 1,5 šalicašecera
- 3jajeta
- 1 kesicapraška za pecivo

Ostalo:

- 12listova za savijace
- 500 gvišanja
- 1dlulja

Priprema

Smjesa od jogurta: Mikserom izmješati jaja, šećer, ulje, prašak za pecivo, jogurt i griz (pšenicnu krupicu).

Slagati: kora, smjesa od jogurta, kora, smjesa od jogurta, kora, višnje Zatim zamotati štrudlu i staviti u nauljen pleh. Malo smjese od jogurta ostaviti za premazati gore. Ponoviti postupak još 3 puta. Trebaju biti 4 štrudle.

Savet

Ako su višnje jako kisele dodati još malo šeera. Pei u veem plehu na 180°C dok ne porumeni.