

Štrudla



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Testo:

- **1 kg**brašn
- **500 ml**mleka
- **100 g**margarina
- **100 g**masti
- **1 kašica**soli
- **4 kašike**šecera
- **1 komad**kvasac
- **2**jajeta

Prva štrudla:

- **200 ml**mleka
- **4 kašike**šecera
- **oko 300 g**mlevenih oraha

Druga štrudla:

- 1 kg izrendanih jabuka
- 50 g suvog groža
- 4 kašike šećera

Treća štrudla:

- 4 kašike marmelade od višnje
- 200 g višnje

četvrta štrudla:

- 200 ml mleka
- 4 kašike šećera
- 300 g mlevenog maka

Premazivanje:

- 1 jaje

Priprema

Staviti kvasac u malo toplog mleka sa kašicom šećera da uskisne. U posudu za mešenje sipati ostale sastojke za testo pa dodati uskisi kvasac i umesiti testo. Ostaviti testo na toplom mestu oko 30 minuta. Treba da se udvostruci.

Kada je testo naraslo podeliti ga na četiri obge.

Za prvu štrudlu: staviti mleko sa šećerom da provri. Onda skloniti sa ringle i umesati orahe. Pisala sam oko 300 gr, treba dodavati malo po malo orahe voditi racuna da ne bude retko. Razvuci testo u krug i premazati filom. Uviti u štrudlu pa staviti u tepsiju u kojoj ce se peci.

Za drugu štrudlu: Izrendati jabuke, pomešati ih sa šećerom i suvim grožem. Testo razviti u krug, ravnomerno poreati fil od jabuka pa uviti u rolat. Prebaciti rolat u tepsiju.

Za trecu štrudlu: Razviti testo, manazati ga marmeladom od višanja i preko njega poreati višnje. Po želji može se dodati malo šećera, ali ako je marmelada dovoljno slatka nema potrebe. Uviti testo u rolat i prebaciti u tepsiju.

Za četvrtu štrudlu: Staviti mleko sa šećerom da provri, zatim skloniti sa vatre i umešati mak, malo po malo, voditi racuna da ne bude retko. Razviti testo pa premazati filom. Uviti u rolat pa prebaciti u tepsiju. Umutiti jedno jaje, premazati štrudle pa ih ostaviti 15 minuta da odmore. Za to vreme zagrejati rernu. Staviti štrudle da

se peku oko 60 minuta na 180 stepeni.

Savet