

Štrudla na 6 nacina

Sastojci

Potrebno je:

- Delimano tepsija iz Delimano Ceramica Prima Seta
- 400g brašna
- 1 kvasac
- limunova korica
- 2 jaja
- prstohvat soli
- malo ulja (putera ili margarina) za testož
- malo šecera koji stavite u kvasac da pospešite fermentaciju
- 2dl mleka

Za nadev:

- po želji oko 300-400g maka, oraha, rogaca ili višanja
- šecer
- malo mleka
- griz (za višnje)

Priprema

Zamesite klasično dizano testo od gore navedenih sastojaka i ostavite ga da se odmori i nadoe jedno 30 min. Potom ga izrucite na dasku za mešenje i podelite na dve jufke. Razvucite svaku jufku na pola centimetra debljine, zauljite površinu testa, možete ga premazati i puterom ili margarinom i filujte nadevom po želji.

Zamotajte štrudlu, ponovite i sa drugom jufkom isto, stavite štrudle u podmazanu Delimano tepsiju, pa u dobro zagrejanu rernu, i pecite na 220 stepeni oko pola sata. Gotovu štrudlu prekriti čistim salvetom i ostaviti da se malo prohladi, pa posuti mešavinom prah i vanil šecera.

Nadev sa makom: U samleven mak usuti malo mleka, prokuvati i ohladiti. U ohlaen mak staviti dosta šecera da bude slatko i sa ovim nadevom filovati štrudlu.

Nadev sa višnjama: Ocediti višnje, poreati preko testa, preko višanja posuti malo griza da upije sok i posuti šecer.

Nadev sa orasima: Mlevene orahe zasladiti i preliti sa malo toplog mleka.

Nadev sa rogacem: U mleveni rogac (vec je sladak, pazite) dodati malo šecera i malo mleka.

Slatko-slani nadev: Za ovu kombinaciju, pomešajte sitan kravlji sir i suvo grože, zasladite i dodajte malo narendane limunove kore i 1 vanil šecer.

Nadev sa kakaom: Kakao zasladite po želji i dodajte malo mleka.

Savet: Bilo koji od ovih nadeva možete zaciniti sa malo strugane limunove kore i malo cimeta.