

Štrudla (sa orasima)



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- 5žumanaca
- 250 gmasti
- 1 **rendan**akora limuna
- 4 **kašike**šecera
- 1/3 **kocke**kvasca
- 3 dlmleka
- **oko 800 g**brašna

Fil:

- 5belanaca
- 200 gšecera
- 300 goraha
- 2 vanil šecera

Još:

- 1žumance za premazivanje

Priprema

Za testo staviti kvasac u mlako mleko da nadoe sa malo šecera. Posebno umutiti jaja, mast, šecer i koru limuna.

Zatim dodati nadošli kvasac sa mlekom i brašno. Testo treba da bude homogeno i mekano. Podeliti masu na 4 loptice. Za fil viljuškom umutiti belanca dodati šećer, orahe i vanil šećer.

Svaku lopticu razvijati u pravougaonik i premazati filom u debljini testa.

Uviti testo u rolat i reati u podmazan pleh. Premazati umućenim žumancetom.

Peci na 200 stepeni oko 40 minuta.

Savet

Hvala vam na divnim estetikama, a receptima na izboru za kuvara meseca :-)