

Štrudlice sa jagodom i plazmom



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g**margarina
- **150 g**šecera u prahu
- **2 kašike**jabukovog sirceta
- **9 kašika**hladne vode
- **550 g**brašna
- **1 kašica**casode bikarbone
- **1 kesica**vanilin šecera
- **po potrebi**šecera u prahu
- **po potrebi**džem od jagoda
- **po potrebim**levena plazma keks

Priprema

Umutiti penasto margarin i šefer, dodati sirce, hladnu vodu, sodu bikarbonu i prosejano brašno. Zamesiti testo i ostaviti ga u frižideru oko sat vremena.

Testo podeliti na dva dela, oba dela oblikovati u valjak kada se bude valjalo, da budu cetvrtvrtaste ploce, ne okruglog oblika. Oba dela testa razvuci u plocu velicine 21x30cm.

Razvijenu plocu od testa podeliti na tri jednaka dela (uzduž) staviti džem od jagoda koji je pomešan sa mlevenom plazmom.

Filovane ploce testa preklopiti ivice testa na drugu stranu ivice testa.

Formiranu preklopljenu koru iseci na pet jednakih dela. Štrudlice stavljati u podmazanom plehu.

Peci štrudlice na 170'C oko 20 minuta.

Tople štrudlice uvaljati u prah šećer.

Savet

Štrudlice su dobre i kada su vrue i kada su hladne. Kada ih jedeš sipaju se i tope u ustima. Filovane su sa domaćim džemom od jagoda, plazmu sam dodala da bude guši fil i ispale su odline. Prijatno!