

Lino štrudla



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **20 g** kvasca
- **200 ml** mleka
- **50 ml** jogurta
- **3 kašike** ulja
- **2** jajeta
- **4 kašike** šećera
- **1 kašica** soli
- **130 g** Lino krema
- **1 kockica** maslaca

Priprema

Pola kvasca izmrviti u 2 dl mlakog mleka i 4 kašike šećera. Ostaviti da reaguje kvasac 10 minuta. Sjediniti brašno, jaje, so, ulje i jogurt, pa dodati i gotov kvasac sa mlekom i zamesiti glatko testo.

Ostaviti na 20 minuta, pa razvuci testo da bude jajastog oblika debljine 4-5 mm.

Preseci na pola. Na polovine namazati krem, pa sviti u rolate od najširih delova ka najužim.

Premazati umucenim jajetom, pa staviti odozgo malo maslaca.

Peci na 180C 20 minuta.

Gotove štrudle kratko pokriti krpom, pa služiti.

Savet