

Štrudla, Nutela, orasi, suvo groždje



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** mlevenih oraha
- **1** kora za pite
- **150 g** zlatnih suvih groždja
- **50 g** putera za premazivanje
- **5 kašika** Nutele

Priprema

Pripremimo sastojke.

Koru dobro premažemo puterom. Razmažemo Nutelu. Pospemo suve groždje. Pospemo orahe. Štrudlu savijamo tako što duže strane preklopimo po ivici, pa sa krace, cvrsto urolamo.

Ponovo dobro premažemo istopljenim puterom, pa pospemo orasima.

Pecemo na 200 stepeni 35 minuta.

Savet

Ovo je jedana izdašna prelepa štrudla, koja zahteva kore vrhunskog kvaliteta. Sreom ja ih nabavim gotove. Najukusnija je ako se jede topla uz kuglicu sladoleda, npr ukusa francuske vanile.