

## **Štrudla sa orasima (4)**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **80** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **2,5 dlmleka**
- **20 gsvežeg kvasca**
- **500 gbrašna**
- **2žumanca**
- **malosoli**
- **50 gotopljenog margarina**
- **1/2limuna**
- **50 gšecera**
- **2 kesicevanilin šecera**

#### **Za nadev:**

- **200 gmlevenih oraha**
- **4 kašikešecera**
- **40 mlvruceg mleka**

#### **Za premazivanje:**

- **1belance**

## Za posipanje:

- po želji šecera u prahu

## Preparacija

U malo mlakog mleka razmutiti kvasac sa kašicicom šecera i kašicicom brašna i ostaviti ga da nadoe. Brašno prosejati, sipati ga u posudu za mešenje, napraviti udubljenje, pa u njega dodati žumanca, so, preostalo mlako mleko, otopljeni margarin, sok i rendanu koricu polovine limuna, šecer i vanilin šecer. Dodati i nadošli kvasac, pa umesiti glatko testo. Ostaviti ga da udvostruci zapreminu. Nadošlo testo potom podeliti na dva jednakaka dela i svaki deo razviti oklagijom u koru.

Za nadev pomešati orahe i šecer, preliti ih vrelim mlekom i izmešati.

Sacekati da se fil prohladi, pa njime premazati razvijene kore, urolati ih i staviti na pleh obložen pek- papirom. Belance umutiti, pa njime premazati štrudle.

Peci u rerni prethodno zagrejanoj na 200 stepeni oko pola sata. Posuti ih šecerom u prahu, seci na komade i služiti.

## Savet