Štrudla sa bundevom i orasima - za post na vodi

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **350 g**brašna
- **1/2 parceta**kvasca
- **3 kašike**smeeg šecera
- **2 dl**mlake vode
- Za fil:
- **200 g**rendane bundeve
- **150 g**mlevenih oraha
- **3 kašike**smedjeg šecera
- **1/2**pomorandže - kora
- Za posipanje:
- **1 kašika**smeeg šecera

Priprema

U mlakoj vodi otopiti šecer i kvasac, u prosejano, zagrejano na sobnoj temperaturi, brašno, sipati kvasac i zamesiti testo koje se nece lepiti za prste. Ostaviti dvadesetak minuta na toplom, da naraste. Za to vreme narendati ocišcenu bundevu na krupno rende, dodati rendanu koru pomorandže i šecer i sve promešati.

Nadošlo testo premesite i razvijte koru u obliku pavougaonika. Rasporedite bundevu, Preko bundeve pospite mlevene orahe i savijajte koru u obliku rolata.

Pleh obložite pek papirom, postavite pripremljen rolat-štrudlu u pleh. Pored štrudle možete poreati nekoliko komada bundeve posute smeim šecerom.

Pecite dvadesetak minuta na 200 stepeni dok porumeni.

Ohladite, pospite šecerom i servirajte sa pecenom bundevom.

Savet