

Štrudla (2)



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **99** min

Sastojci

Tijesto:

- **300 ml**jogurta
- **300 ml**ulja
- **5 kašika**šecera
- **1 kašika**germe
- **po potrebibrašna**
- **3**jajeta
- korica narandže

Fil:

- **po izborueurokrem**
- razni dzemovi
- pekmezi

Priprema

U posudu ulijte mlak jogurt, šecer i germu i ostavite da nabubri.

Kada germa nabubri dodati ulje, jaja, naribau koricu narandže i sve promiješati da dobijete ujednacenu smjesu.

Dodavati brašno i miješiti dok ne dobijemo glatko tijesto. Ostaviti da odmori 30 minuta.

Tijesto podijeliti na 4 dijela i svaku kuglicu malo umijesiti ponovo.

Razvlaciti jednu po jednu kuglicu i premazati filom svaku. Ja sam 2 premazala sa sipovim pekmezom i orasima, a drugu sa eurokremom i orasima. Urolajte svaku i reajte u tepsiju koju ste predhodno namastili i pobrasnili. Premažite svaku žumanjcem i pospite sa susamom.

Pecenu štrudlu ostavite malo da se ohladi i uživajte.

Savet

Uživajte...