Štrudlice (4)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **250 g**margarina
- **1** jaje
- **1 šolja**šecera
- **1 kesica**vanilin šecera
- **1 kesica**praaška za pecivo
- **1 šolja**mleka
- **4 šolje**brašna

Za fil:

- **po potrebi** mleveni mak
- pekmez od smokava
- pekmez od šljiva

Priprema

Mera za ove štrudlice je šolja od 200 ml. U ciniju staviti brašno prosejano sa praškom za pecivo, dodati margarin pa jedno i drugo rukama izmrviti i rastresti. Dodati jaje, šecer, vanil šecer i mleko. Umesiti glatko testo da ne bude suviše mekano. Sve zavisi koje se brašno koristi, pa ako treba dodajte još malo brašna po potrebi. Testo rastanjiti u dužinu pleha i seci trake širine sedam cm. Na sredinu trake staviti fil po svom izboru. Kod mene je bio mak, pekmez od smokava i šljiva. Prebaciti testo preko fila do pola, a onda drugom polovinom malo preci ivicu prve. Okrenuti spoj na dole i reati u pleh. Peci na 180 C dok blago ne porumene. Pecene seci na dužinu sedam cm.

Savet