Štrudla sa jabukama, suvim grožem i plazmom

težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **800 g**brašna tip 400 meko
- **2 dl**mleka
- **2 dl** vode
- **2 dl**ulja
- **1 svež**ikvasac
- **1 kašika**soli
- **5 kašika**šecera

Za fil:

- **1 kg**jabuka
- **200 g**suvog groža
- **125 g**mlevene plazme
- **250 g**šecera

Još:

- **1**žumance
- **2 kašike**mleka

Priprema

Razmrviti kvasac dodati kašiku šecera i kašiku brašna te dodati toplo mleko promešati i ostaviti 5 minuta da

odstoji. U vanglicu sipati brašno, so, ostatak šecera, ulje, toplu vodu i nadošao kvasac. Zamesiti glatko testo. Ostaviti pola sata na toplom da odstoji.

Jabuke oljuštiti i izrendati. Staviti narendane jabuke u šerpu dodati šecer i suvo grože. Staviti da se kuvaju 15 minuta. Skinuti jabuke sa vatre i umešati mlevenu plazmu.

Nadošlo testo premesiti i podeliti na tri jufke. Razvuci jufku u pravougaonik i nafilovati trecinom fila urolati i staviti u podmazanu tepsiju, isto uraditi i sa ostale dve jufke. Štrudle ostaviti 15 minuta da odstoje. Umutiti žumance i mleko i premazati štrudle.

Štrudle peci na 200°C dok ne dobiju lepu boju.

Savet

Štrudla je veoma sona.