

Štrudla sa jagodom



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna mekog T-400
- **250 ml** toplog mleka
- **100 ml** ulja
- 2 jajeta
- **1/2 kocke** svežeg kvasca
- **1/2 kašičice** soli
- **5 kašika** šećera
- **po potrebi** džem od jagoda
- **1** žumance
- **1 kašika** ulja
- **po potrebi** šećer u prahu (za posipanje)

Priprema

Kvasac razmutiti u toplom mleku sa šećerom, ostaviti da malo naraste (oko 15 minuta). U sud za mešenje dodati prosejano brašno. U sredini brašna napraviti udubljenje, dodati jaja, ulje, šećer i so. Sve to zamesiti sa nadošlim kvascem. Na radnoj površini posuti brašno, pa još malo mesiti testo da postane glatko. Testo podeliti na dve jednake lopte, pokriti ih krpom i ostaviti da narastu na toplom oko 30 minuta.

Na pobrašnjenu radnu površinu, nadošlo testo rastanjiti oklagijom u što veci krug. Testo ravnomerno premazati džemom od jagoda po celoj površini. Testo premazano džemom uviti u rolat i poreati u podmazan pleh.

Umutiti žumance sa kašicom ulja i premazati po vrhu rolate. Štrudlu peci u zagrejanoj rerni na 200'C oko 40 minuta. Gotovu vruću štrudlu premazati sa malo vode. Pokriti štrudlu krpom i ostaviti da se ohladi.

Štrudlu iseci na rolate i posuti je prah šećerom.

Savet

Štrudla sa džemom od jagoda je jako ukusna i mekana, a mirisom prosto mami. Džem od jagoda sam koristila svež - domai iz svoje bašte. Domaa štrudla je neodoljivo primamljiva za deicu kao i za nas starije. Kao što se vidi na slici jedva sam uslikala od unuka. Tako je štrudla brzo nestala. Prijatno!