

Štrudlice (5)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 šolje od 2 dl**brašna
- **1 šoljamasti ili margarina**
- **1 šoljakisele pavlake**
- **1 kesicaprška za pecivo**
- **1limun - narendana kora**

Za filovanje:

- **4 kašikepekmeza od kajsija**
- **4 kašikepekmeza od šljiva**
- **4 kašikeeurokrema**

Za posipanje:

- **malošecera u prahu**

Priprema

Narendajte limun. Dodajte mast ili margarin koji je bio na sobnoj temperaturi i pomešajte, dodajte kiselu pavlaku.

Dodajte brašno, izmešajte, dodajte prašak za pecivo.

Umesite meko glatko testo.

Podelite ga na dva dela.

Oklagijom razvucite testo što tanje, isecite ga na trake (otprilike 6 traka).

Nafilujte dve pekmezom od kajsija, dve trake pekmezom od šljiva I dve eurokremom.

Preklopite obe strane.

Secite manje štrudlice i poreajte u pleh pa u rernu da se peku.

Isto postupite I sa drugim delom testa. Pecite na 200 stepeni oko 30 minuta.

Gotove štrudlice dok su još tople uvaljavajte u prah šecer.

Savet