

Štrudla s jabukama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Testo:

- 250 g brašna
- 1 jaje
- 2 kašike ulja
- 1 prstohvat soli
- 5 kašika tople vode

Fil:

- 5 jabuka
- 100 g suvog grožđa
- po potrebi rendana limunova korica
- po potrebi cimet
- po potrebi šećer
- 4 kašike seckanih lešnika

Ostalo:

- po potrebi margarin
- po potrebi prezle

Priprema

U činiju staviti brašno, dodati jaje, toplu vodu (ne sve od jednom zavisi od vrste brašna, možda će trebati kašika

manje ili kašika više) dodati ulje, so i zamesiti testo. Testo treba da bude mekano i glatko. Oblikovati obgicu, premazati je uljem, pokriti folijom i ostaviti pola sata da odmori na sobnoj temperaturi. Kašiku, dve margarina otopiti i ostaviti da se prohladi malo.

Oljuštiti jabuke, iseckati na sitne kockice, poprskati ih sa malo limunovog soka, dodati koricu limuna, cimet, šećer, seckane lešnike ili orahe i iseckano suvo grože. Promešati i ostaviti da odstoji.

Razvuci testo sto tanje na pek papiru ili na radnoj površini premazanoj uljem. Premazati koricu cetkicom i otopljenim, prohladenim margarinom, rasporediti ravnomerno fil od jabuka i uviti u rolat. Odozgo premazati otopljenim margarinom i posuti prezlama. Peci 30 minuta na 200C.

Savet

Štrudla je dužine 48cm tako da treba veliki pleh. Ja sam pekla u plehu od rerne 40x40cm tako što sam je postavila ukoso.