

Štrudla sa šljivama i makom



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **12**kora za pitu
- **3**jajeta
- **1** dlulja
- **150** mlgrckog jogurta
- **150** gšecera
- **80** ggriza
- **1** kesica praška za pecivo
- **500** g šljiva
- **80** g maka

Priprema

Pripremiti sastojke. Šljive iscepati, prepoloviti i posuti sa 50 g šecera.

Umutiti jaja sa preostalim šecerom, dok ne pobele, dodati ulje i nastaviti sa mucenjem, zatim dodati grcki jogurt i griz pomešan sa praškom za pecivo. Sve sjediniti.

Jednu koru premazati sa 3-4 kašike smese od jaja, preklopiti drugom korom, ponavljati postupak još 4x, na petu premazanu koru posuti 1/4 maka.

Preklopiti sa 6 korom, na nju staviti 250 g šljiva(u 2 reda) i posuti sa 1/4 maka. Urolati. Ceo postupak: kora - smesa - kora - smesa - kora - smesa - kora - smesa - mak - kora - šljive - mak - urolati.

Napraviti još jednu štrudlu sa ostatkom materijala. Obe štrudle premazati ostatkom smese od jaja. Peci 20 minuta u zagrejanoj rerni na 180 C.

Prohlaene štrudle iseci na parcad i poslužiti. Prijatno.

Savet

Jako brz, ukusan i jednostavan kola. Prijatno