

Štrudlice (6)



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **125 g** maslaca
- **125 g** kisele pavlake
- **1 kašika** šecera u prahu
- **250 g** brašna
- **1 kesica** vanila šecera
- **1 limun** - naribana korica

Za filovanje:

- **po želji** pekmez

Za posipanje:

- **malo** šecera u prahu

Priprema

Ovo je jedan stari recept, pa ako niste radili, preporučujem. Zbilja su divne. Jako cesto ih radim sa svim pekmezima. Ove su sa pekmezom od jagoda. U zdelu staviti brašno, vanilin šecer, naribanu koricu jednog limuna, šecer, promešati, dodati kiselu pavlaku i meki maslac. Zamesiti testo, testo se ne sme lepiti, ako je potrebno dodati još malo brašna. Testo uviti u providnu foliju i ostaviti u frižider, minimum sat vremena. Potom razvaljati tanko na pobrašnjenoj podlozi, uz rub staviti pekmez (kod mene je pekmez od jagode u koji sam stavila malo mljevene plazme da mi ne curi, jer mi pekmez nije gust). Urolati i rezati. Slagati na pek papir,

staviti u zagrejanu rernu na 180C i peci oko dvadesetak minuta. Ako vam je rerna jaca, smanjite temperaturu, one trebaju biti svetle. Prohladjene posuti šecerom u prahu ili mlevenim vanilin šecerom. Ja uvek pravim duplu meru. :)

Savet