

Štrudla sa pekmezom od šljiva



Sastojci

Potrebno je:

- 1/2 l mleka
- kvasac
- 2 jajeta
- 5 kašike šecera
- 100 ml ulja
- 800 g brašna
- pekmez od šljive (za premazivanje štrudle)

Priprema

U mlako mleko staviti kvasac i šecer, dodati jedno jaje i jedno žumance, dodati ulje i sve zamesiti brašnom. Ostaviti na toplom da naraste. Kada je gotovo, testo podeliti na dva dela, svaku polovinu rastanjiti manje od jednog santimetra, premazati pekmezom od šljiva.

Uviti u rolat i staviti u podmazan pleh, da naraste oko 20 minuta.

Pre pečenja premazati umućenim belancetom i peći oko 20 minuta na temperaturi 200 stepeni. Prijanto!