

Štrudla sa orasima



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg brašna
- 1 kocka kvasca
- 1 kesica praška za pecivo
- 6 kašika šecera
- 5 kašika ulja
- 3 jajeta
- 2 dl vode
- 2 dl mleka

Za fil:

- 500 g mlevenih oraha
- 5 kašika šecera
- mleka po potrebi

Priprema

Kvasac potopite sa 2 dl mlake vode, dodajte 2 kašike šecera i ostavite da kisne. Varjacom umutite jaja, dodajte preostale 4 kašike šecera, sipajte kvasac, toplo mleko, ulje i prašak za pecivo. Postepeno dodajte brašno i zamesite mekše testo. Prekrijte krpom i ostavite da naraste.

Nadošlo testo podelite na dva dela i tanko rasklagijajte.

U šerpu stavite mlevene orahe, šećer i mleka, toliko da se nakvase orasi. Neprekidno mešajte na toploj ringli, toliko da orasi odmešaju.

Filujte rasklagijano testo i uvijte u štrudle.

Stavite ih u podmazan pleh i pecite u zagrejanoj rerni na 200 stepeni, oko pola sata.