

Štrudla sa džemom od dunja



Sastojci

Za testo:

- 1/2 l mleka
- 1 kockica kvasca
- malo soli
- malo šecera
- 1 limun
- 2 žumanceta
- 150 g margarina (za kuvanje)
- 1 šoljica za kafu ulja
- brašna po potrebi

Za nadev:

- 100 g griza
- 2 vanililin šecera
- 100 g šecera u prahu
- džem od dunja (za filovanje štrudli)
- malo otopljenog margarina (za premazivanje štrudli)

Priprema

U mlako mleko staviti kvasac sa malo soli, šecera i brašna da nadodje. Kada to bude gotovo, ubaciti žumanca, otopljen margarin, narendan limun i iscedjen sok, zejtin i brašno. Sve ovo dobro zamesiti. Premesiti kada nadodje i tako tri puta. Kada je testo gotovo, podeliti na pola i razvuci dve tanke kore. Preko nafilovati džemom, a preko džema, posuti malo griza.

Uviti testo u rolat i preko namazati, malo otopljenim margarinom.

Kada nadodju štrudle, peci ih u podmašćen pleh na 200 stepeni.

Gotove štrudle posipati vanilin šećer i šećerom u prahu. Prijatno!