

# **Štrudla sa džemom od kajsije**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1 kg**brašna
- **1** kockakvasca
- **1** kesicapraška za pecivo
- **6** kašika šecera
- **5** kašikaulja
- 3jajeta
- **2 dl**toplog mleka
- **2 dl**mlake vode
- džem od kajsije

## **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, prašak za pecivo. Postepeno dodajite brašno i zamesite mekše testo. Prekrijte krpom i ostavite da naraste.

Nadošlo testo podelite na dva dela i tanko rasklagijajte. Listove testa premazite džemom, uvijte u štrudlu i stavite u podmazan pleh. Prekrijte krpom i ostavite da odstoji još desetak minuta. Pecite u zagrejanoj rerni dok ne porumeni.

## **Savet**