

Neodoljiva štrudlica



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2.5 šoljabrašna
- 1 šoljamlijeka
- 1 šolja omekšalog maslaca
- 1/4 kockicekvasca
- malosoli
- 1 kašikašecera

Za fil:

- 500 gsuhih smokava
- 150 mlvode
- 100 gmljevenih oraha
- 50 gšecera

Priprema

Od navedene kolicine mlakog mlijeka odvojiti 4-5 kašika, staviti kvasac sa kašikicom šecera i pustiti da nadoe. Pjenasto umutiit maslac, dodati mlijeko sa kvascem, staviti so, i lagano dodavati brašno, dok se ne dobije glatko tijesto. Tijesto ne treba da bude ni previše mekano, a ni tvrdo. Ostaviti ga da nadoe. Tijesto podijeliti na tri jednaka diejla, razvuci kore. Jednu po jednu. Debljina kora treba a bude oko 5 mm. Filovati kore, saviti u štrudlu, prije pecenja premazati uljem i peci na 200 C dok ne porumeni. Priprema Fila: Isjeckati smokve, dodati vodu, šecer, orahe i kuhati fil na tihoj vatri, dok se ne dobije gusta jednolicna masa.

Savet