

Mirisna štrudla



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Testo:

- 1 **caš**aulja
- 1 **caš**amleka
- 1 **caš**avode
- 1 **caš**ašecera
- 3 **caše**brašna
- 1jaje
- 1/2kvasaca
- 1 **kaš**ikarendane kore limuna
- 1 **kaš**ikarendane kore narandže

Fil:

- 3kruške
- 5 šljiva
- 2vanil šecera
- 3 **kaš**ikešecera
- 1sok od limuna
- 1 sok od narandže

Priprema

Umesiti testo od sastojaka za testo i ostaviti sat vremena da naraste. U meuvremenu spremiti fil. Oljuštiti kruške i šljive i iseci na komade. Staviti u šerpu zajedno sa sokom od limuna i narandže, dodati vanilin šecer i šecer. Kuvati na tiho oko 10 minuta. Testo premesiti i podeliti na tri jufke. Svaku razvuci i staviti po par kašika

kuvanog voca, ali zahvatati kašikom sa što manje tecnosti iz šerpe, ona ce nam trebati kasnije. Tako uviti štrudle i reati u pleh. Neka raste još pola sata. Peci na 190 stepeni oko pola sata. Izvaditi iz rerne, preliti sokom iz šerpe u kojoj se kuvalo voce i vratiti u toplu i iskljucenu rernu. Posle sat vreme izvaditi kolac, iseci i obilno posuti prah šecerom.

Savet