Štrudla (Pletenica) sa orasima

težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Testo:

- **250 ml**mleka
- **1/2 kocke (20 g)**kvasca
- **500 g**brašna
- **3 kašike**šecera
- **1**jaje
- **50 ml**ulja
- **na vrh nože**soli

Premaz:

- **2 kašike**umucene svinjske masti ili putera
- **1**žumance
- **1**naribana korica limuna

Fil:

- **200 ml**mleka
- **100 g**šecera
- **200-250 g**mlevenih oraha
- **1 kašicica**muskantni oraha

Priprema

U mlako mleko rastopite kvasac, dodajte mu malo brašna dok ne dobijete malo gušcu smesu (podkvas). U podkvas dodajte kašiku šecera i ostavite ga po strani da odstoji 15 minuta. U meuvremenu stavite preostalo brašno u posudu, u sredini pritisnite malo brašno, šecer i so pospite po krajevima. Jaje stavite u sredinu posude. Polite uljem, dodajte podkvas i sve zajedno umesiti. Testo ostavite da nadoe dok dobije od prilike duplu velicinu. Za fil: ugrejte mleko sa šecerom, dodajte orahe i muskantni orah. Smesu pustite da se malo ohladi. Testo podeliti na 4 loptice, ostavite ih da odmore 5-10 minuta. Za to vreme umutite penasto mast, ili puter (za premaz razvucenih loptica) i dodate jedno žumance i dalje muteci. Razvuci prvu lopticu debljine 1 cm, premazati je i narendati koricu limuna. (koju ste predhodno dobro oprali). Razvuci i drugu lopticu i drugom preklopiti prvu, rubove im sastavite prstima. Ponoviti postupak sa premazivanjem. Jedna kora-od spojene dve loptice-za jednu štrudlu (pletenicu) je gotova. Postupak ponoviti i sa preostalim lopticama. Na pobrašnjenom stoljnjaku razvuci koru, kao za pite savijace - ne previše tanko, da ne doe do pucanja. Premažite filom, urolajte u rolat. Od rolata pazljivo formirati pletenicu. Postupak ponoviti i sa drugom korom.

Pletenice prebaciti u podmazan pleh, ostaviti 15 minuta da nadou pa ih premazati jajima, narendati margarin ili puter, i peci u prethodno zagrejanoj pecnici na 230 C dok ne porumene.

Savet