

Štrudla (džem od šljiva)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za tijesto:

- 1jaje
- 1 **caša**šecera
- 1 **caš**aulja
- 1 **caš**amlijeka
- 1prašak za pecivo
- brašna po potrebi
- džem od šljiva (za premazivanje)

Priprema

Jaja, šećer, mlijeko i ulje izmješati pa tome dodati pecivo i brašna toliko da se dobije glatka smijesa i tijesto treba da bude malo mekše radi lakšeg razvijanja. Tijesto podijeliti u 3 jednaka dijela i razvuci ih u veličini tepsije, premazati džemom, umotati u rolnu i staviti u tepsiju i peći ih na 150 stepeni dok ne porumene. Po želji posuti šećerom u prahu.

Savet