

Štrudla (džem od šljiva)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za tijesto:

- 1jaje
- 1 cašašecera
- 1 cašaulja
- 1 cašamljeka
- 1prašak za pecivo
- brašna po potrebi
- džem od šljiva (za premazivanje)

Priprema

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

Savet