

Štrudlice sa džemom od bundeve



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **700 g** brašna
- **1** kockakvasca
- **1** šakašecera
- **1** kašicicasoli
- **100 g** gotopljenog margarina
- **1** jaje
- **1-2** šoljemleka
- **1** korica rendanog limuna

Za premazivanje:

- **nekoliko kašika** džema od bundeve
- **malo** šećer u prahu

Priprema

Kvasac pomešati sa kašicom šećera i ostaviti da radi. Brašno prosejati, staviti so, šećer, limunovu koricu, jaje i otopljeni margarin. Ugrejati mleko, pa umesiti testo koje ce se odvajati od suda posude za mešenje. Ostaviti ga da se udvostruci. Ako imate vremena, premesiti još jednom i opet ostaviti da odmara. Odvojiti nekoliko lopti srednje velicine, rasuci koru premazati džemom kome možete dodati cimet, po želji, ili ne. Zarolati testo u rolat i nožem seci štrudlice. Ostaviti ih da odmaraju. Pre pecenja premazati umucenim jajetom i peci da porumene. Štrudlice obilno posuti šećerom u prahu.

Savet

Kolicina mleka koju cete upotrebiti zavisi od vrste brasna,ne morate se striktno drzati mere...