

Štrudla sa džemom od borovnice



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Za testo:

- **120 g** putera
- **3** jajeta
- **4 šolje** brašna
- **1,5 šolje** mleka
- **1 kašičica** suvog kvasca
- **1/2 šolje** šećera
- **10 g** soli
- **1 tegla (300 g)** džem od borovnice

Priprema

Prvo zagrejemo oko 3/4 šolje mleka da bude mlako i dodamo kvasac. Mikserom mutimo puter i šećer dok se sjedine. Dodajemo jedno po jedno jaje i dobro izmiksamo. Dodamo ostatak mleka. Prosejemo brašno. Dodamo naprstak soli i kvasac. Testo ostavimo pokriveno na toplom i suvom mestu da naraste oko 1,5 sati. Oko 10 minuta pri kraju narastanja testa zagrejemo rernu na 180 stepeni Celzija.

Izrucimo na radnu površinu i oklagijom razvucemo. Namažemo džemom i rolamo testo. Krajeve dobro sastavimo. Ja sam to radila sa jednim razmucenim žumancem, sa kojim sam takoe premazala štrudlu.

Zamotamo testo u krug. Tamo gde sastavljamo testo i na samu štrudlu premažemo sa jednim umucenim jajetom.

Na ravnu tepsiju posutu brašnom stavimo štrudlu i pecemo 20 minuta. Ja sam servirala sa mileramom o posula sa šećerom u prahu.

Savet: Ako primetite da vam testo ne raste, najverovatniji uzrok je to da je kvscu istekao rok upotrebe. Zato je uvek pre nego što pocnete pripremu dobro napraviti mali ogled. Sipate kvasac u mlako mleko sa malo šećera i ako se ne zapeni, znaci da je postao neaktivan. Nije još sve propalo. Možete u testo staviti prašak za pecivo. Prijatno.

Savet