

Štrudla od oraha



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **1 kašicica**šecer
- **120 ml**mleka
- **15 g**svežeg kvasca
- **50 g**šecera
- **500 g**brašna
- **200 g**margarina
- **2**jajeta
- **1**limun - narendana kora
- trunka soli
- **1 kesica**vanilin šecera

Za fil:

- **1 dl**mleka
- **100 g**šecera
- **1 kesica**vanilin šecera
- **1**limun - narendana kora
- **3 kašike**suvog groža
- **maloruma**
- **malocimeta**
- **250 g**mlevenih oraha
- **1**jabuka

Priprema

Napraviti testo. Rastvoriti u mlakom mleku šećer, pa dodati kvasac. Pomešati ostale sastojke za testo sa mlekom i kvascem, umesiti glatko, meko testo i ostaviti ga na toplom 30 minuta. Suvo grožđe ostaviti natopljeno u rumu da nabubri.

Napraviti fil dok testo odmara. Zagrejati mleko i šećer do ključanja, dodati koru limuna, vanilin šećer, suvo grožđe, cimet, orahe i rendanu jabuku.

Testo premesiti i podeliti na pola. Razviti ga u obliku pravougaonika i filovati testo. Složiti u rolnu i podmazati pleh, premazati umućenim jajetom. Rernu zagrejati na 170 stepeni i peći ovako napravljene dve štrudle.

Savet

Štrudla se može služiti sa šlagom.