Štrudlice sa džemom

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g**brašna
- **1 kocka**svežeg kvasca
- **6 kašika**šecera
- **1 kašicica**soli
- **100 g**margarina
- **1**jaje
- **2 šolje**mleka
- **1 korica**rendanog limuna
- **nekoliko kašika**džema
- **malo**šecera u prahu

Priprema

Kvasac pomešati sa kašicicom šecera u šoljici mleka i ostaviti da radi. Zatim u brašno staviti šecer, so, rendanu koru od limuna, jaje, otopljen margarin i umesiti testo mlakim mlekom. Ostaviti ga da se udvostruci, pa ga premesiti još jednom i ponovo ostaviti da se udvostruci.

Kada je testo i po drugi put naraslo, odvojiti 4 jufke srednje velicine, i svaku razvuci oklagijom na pobrašnjenoj radnoj površini i premazati džemom po izboru.

Zarolati testo u rolat i nožem seci štrudlice željene velicine.

Pre pecenja ih premazati umucenim jajetom.

Peci ih na 200 C dok ne porumene, a zatim ih posuti šecerom u prahu.

Savet