

Štrudlice sa džemom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** brašna
- **1 kocka** svežeg kvasca
- **6 kašika** šećera
- **1 kašičica** soli
- **100 g** margarina
- **1** jaje
- **2 šoljice** mleka
- **1 koricar** rendanog limuna
- **nekoliko kašika** džema
- **malo** šećera u prahu

Priprema

Kvasac pomešati sa kašičicom šećera u šoljici mleka i ostaviti da radi. Zatim u brašno staviti šećer, 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 pobrašnjennoj radnoj površini i premazati džemom po izboru.

Zarolati testo u rolat i nožem seci štrudlice željene velicine.

Pre pečenja ih premazati umućenim jajetom.

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

Savet