

Štrudla sa višnjama (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **500 g** brašno (meko)
- **100 g** šećera
- **250 ml** mleka
- **1 kesica** suvog kvasca
- **100 g** margarina
- **1** jaje
- **malosoli**

Za fil:

- **300 g** višnje
- **200 g** šećera
- **1 kašika** brašna

Priprema

U posudi sjediniti mlako mleko, kvasac, šećer i kašičicu brašna. Dobro izmešati i ostaviti da nadože.

Dodati otopljen margarin, jaje, malo soli i brašno, pa umesiti testo. Ostaviti pola sata da poraste.

Za fil izmešati ocedjene višnje, šećer i brašno. Testo staviti na radnu površinu, podeliti na dva dela, pa svaki deo razvuci, filovati, urolati i ostaviti pola sata pokriveno da nadože.

Ugrejati rernu na 200 C. Preko štrudle staviti par kockica margarina i peći oko 45 minuta.

Savet