

## **Štrudla sa višnjama (2)**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

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

#### **Za fil:**

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

### **Priprema**

U posudi sjediniti mlako mleko, kvasac, šecer i kašicicu brašna. Dobro izmešati i ostaviti da nadoe.

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

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

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

### **Savet**