

Štrudla sa jabukama (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **500 g** brašna
- **100 g** šecera
- **1** jaje
- **1 kesica** suvog kvasca
- **250 ml** mleka
- **100 g** margarina
- **malosoli**

Za fil:

- **3** rendane jabuke
- **1** **čaša** šecera
- **1 kašika** brašna
- **1/2 kašičice** cimeta

Priprema

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

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

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