

Fenomenalna štrudla



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **500 ml** mleka
- **1** kvasac
- **2** jajeta
- **3 kašike** šecera
- **1 šolja za belu kafu** ulja
- **1 kg** brašna

Za nadev:

- džem
- cimet
- prah šecer

Priprema

Mleko malo zagrejati sa šecerom i staviti kvasac sa malo brašna. U posudu sipati deo brašna, pa dodati mleko sa kvascem i ulje i zamesiti testo. Ostaviti na toplom da nadoe testo oko pola sata.

Kada se testo udvostrucilo podeliti ga na 2 jednaka dela i ponovo malo umesiti. Rastanjiti oklagijom i namazati džemom, a preko posuti cimetom. Uviti rolat. To uraditi i sa drugom polovinom.

Staviti u tepsiju oba rolata i premazati ih žumancetom oko 30 minuta. Peci oko 20 minuta na 200 C. Kada se štrudla malo ohladi posuti je prah šećerom.

Savet