

Štrudla sa pekmezom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna t-400
- **100 g** šecera
- **1** kocka kvasca
- **250 ml** mleka
- **3** žumanceta
- **100 g** margarina
- **1** limun - korica
- pekmez po izboru
- šećer u prahu za posipanje

Priprema

U 1 dl toplog mleka izmrviti kvasac, dodati kašičicu šecera i kašičicu brašna. Ostaviti da nadođe. U drugu posudu staviti ostatak mleka, žumanca, otopljen i ohlađen margarin, šećer, rendanu koricu jednog limuna, nadošli kvasac, pa sa brašnom zamesiti testo. Ostaviti na toplom dvadeset minuta, pa ga premesiti i podeliti na tri dela. Ostaviti da stoji još petnaest minuta.

Zatim svaki deo posebno razviti i premazati sa pekmezom po izboru.

Uviti u rolat, pa složiti na pleh obložen pek papirom. Rernu zagrejati na 200°C, pa ubaciti pripremljene štrudle. Nakon dvadesetak minuta, kada štrudle porumene, smanjiti temperaturu rerne na 150°C, pa peci još deset minuta. Prohlađene rolate posuti šećerom u prahu.

Savet