Štrudla sa marmeladom



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150 ml**mleka
- **600 g**brašna
- **45 g**kvasca
- **100 ml**ulja
- **50 g**maslaca
- **2**žumanceta
- **5 kašika**šecera
- **polovina tegle**marmelade po želji

Priprema

U mlako mleko staviti kvasac, kašicicu šecera i brašna. Ostaviti da kvasac nadoe. U drugoj posudi sjediniti žumanca, šecer, ulje i istopljeni maslac, zatim dodati mleko sa nadošlim kvascem. Brašnom zamesiti testo. Ostaviti na toplom 30 minuta. Testo premesiti i podeliti na dva dela.

Svaki deo posebno razvuci na pobrašnjenoj radnoj površini i premazati marmeladom.

Zatim urolati i napraviti pletenicu.

Ostaviti da nadolazi još pola sata. Štrudlu premazati uljem i peci u zagrejanoj rerni na 200 C 30-35 minuta.

Savet