

Štrudlice sa džemom od jagoda



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 dlmleka
- 1 kašicicašecera
- 1/2 kockicekvasca
- 400-500 gbrašna (otprilike)
- 1 dlulja
- 2jajeta
- 1 kašicicasoli

Za fil:

- 1 manja teglicadžema od jagode
- šećer u prahu za posipanje

Priprema

Mleko smlaciti, dodati kašicicu šecera i kvasac. Ostaviti desatak minuta da nadoe. Nadošli kvasac pomešati sa svim sastojcima za koru i zamesiti meko testo. Pokrijte krpom i ostavite testo na sobnoj temperaturi da se udvostruci. Premesite nadošlo testo i podelite na dva dela. Razvijte oklagijom na što tanji pravougaonik. Koru premažite sa nekoliko kašika džema. Urolajte i premažite žumancetom. Isto postupite i sa drugom polovinom testa.

Obe urolane štrudle isecite na menje strudlice i reajte u namazan pleh. Pecite u zagrejanjoj rerni oko pola sata na 200 stepeni. Gotove štrudlice pospite šećerom u prahu.

Savet