

Štrudla sa višnjama (3)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 jaje
- 1 kocka kvasca
- 2 dl toplog mleka
- 1/2 kašičice soli
- 1 kašika šecera
- 1 dl ulja
- oko 600 g brašna

Za fil:

- 200 g višanja
- 5 kašika šecera
- 4 kašike griza

Za premazivanje:

- 100 g margarina

Priprema

Zamesiti testo od svih sastojaka i ostaviti na toplom da nadoe. Kad se udvostruci testo, isipati na radnu površinu i razviti oklagijom veliki krug. Premazati ga margarinom.

Testo saviti u obliku rolata.

Opet rastanjiti testo, staviti višnje, šećer i griz.

Urolati testo, premazati margarinom i peci na 200 C, dok ne porumeni.

Savet