

Mini štrudlice sa džemom od šljiva



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **3 čaše (od jogurta)**brašna
- **1 čaša**kisele pavlake
- **1 čaša (od jogurta)**masti
- **1 kesica**praška za pecivo
- **po potrebi**džem od šljiva

Priprema

Od brašna, kisele pavlake, masti i praška za pecivo zamesiti testo.

Potom testo odmah razviti na 5 mm debljine u kocku i iseci na 4 jednake trake. Na svaku traku dužinom rasporediti džem od šljiva.

Zatim preklopiti i spojiti krajeve bez pritiskanja testa i iseci na manje štrudlice. Štrudlice slagati u pleh obložen papirom za pečenje i peci na 200 stepeni oko 10 minuta.

Savet