

Medena štrudla sa orasima



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za testo:

- **600 g**brašna
- **250 ml**mlakog mleka
- **1**jaje
- **1 kašik**amaslaca
- **1 kesica**suvog kvasca
- **2 kašike**šecera
- **malosoli**

Za fil:

- **200 gm**levenih oraha
- **6 kašik**ameda
- **1 kašicic**acimeta
- **50 g**omekšalog maslaca

Priprema

Od svih sastojaka umesiti testo. Ostaviti oko 30 minuta da naraste. Premesiti ga i razvuci u pravougaonik. Izmešati sve sastojke za fil. Testo premazati filom i uviti u rolat. Rolat po dužini raseći oštrim nožem da se dobiju dve polovine.

Polovine uplesti jednu preko druge (kao pletenicu), tako da deo sa filom uvek bude gore. Napraviti venac i staviti u pleh obložen papirom za pecenje. Peci na 180 stepeni oko 30 minuta. Gotovu i vrucu štrudlu premazati

toplum medom.

Savet