

## *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 kašika** maslaca
- **1 kesica** suvog kvasca
- **2 kašike** šećera
- **malosoli**

#### **Za fil:**

- **200 g** mlevenih oraha
- **6 kašika** meda
- **1 kašica** cimeta
- **50 g** mekšalog 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 raseci 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 pečenje. Peci na 180 stepeni oko 30 minuta. Gotovu i vruću štrudlu premazati

toplim medom.

**Savet**