

# **Slojevita štrudla**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

## **Sastojci**

### **Za testo:**

- **150 ml mleka**
- **150 ml vode**
- **50 ml ulja**
- **2 jajeta**
- **500 g brašna**
- **20 g kvasca**

### **Za fil:**

- **200-300 g džema** (tri razlicita)

## **Priprema**

Zamesiti testo od datih namirnica i ostaviti 20 minuta da testo odmori. Zatim testo premesiti i podeliti na pet delova, napraviti pet jednakih loptica. Rastanjiti jednu lopticu veličine pleha, staviti je u pleh i premazati džemom od šljiva. Zatim rastanjiti drugu koru i staviti je preko džema od šljiva zatim koru premazati džemom od kajsije. Razviti trecu koru staviti preko džema od kajsije i premazati je džemom od jagoda. Etvrtu koru staviti preko džema od jagode. Preko cetvrte kore premazati sa uljem i staviti petu razvijenu koru iseci po želji i dekorisati.... Ostaviti štrudlu da naraste oko 30 minuta zatim je peci na 180 C - oko 30 minuta.

## **Savet**