

Štrudla sa džemom od šipka



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za testo:

- **500 g** brašna
- **250 ml** mleka
- **100 ml** ulja
- **2** jajeta
- **1/2 kockice** svežeg kvasca
- **1/2 kašičice** soli
- **5 kašičica** šećera

Za nadev:

- **po potrebi** džem od šipka

Za premazivanje:

- **1** žumance
- **nekoliko** kapi ulja

Za posipanje:

- **po potrebi** šećera u prahu

Priprema

U 250 ml mlakog mleka razmutiti kvasac i dodati mu kašiku šecera, pa ostaviti da naraste 15-tak minuta. U dublju vanglu sipati brašno, pa mu dodati nadošli kvasac, jaja, ulje, šećer i so. Umesiti glatko testo. Zatim sjedinjeno testo još malo premesiti rukama na pobrašnjennoj radnoj površini, i onda ga podeliti na 2 jufke. Jufke prekriti krpom i ostaviti ih da miruju 45 minuta.

Nakon toga jufke istanjiti oklagijom što više možete, pa zatim celu površinu obilno premazati džemom od šipka.

Urolati i staviti u podmazan pleh. Štrudle premazati umucenim žumancem u koje smo stavili nekoliko kapi ulja.

Peci ih u zagrejanjoj rerni na 200 stepeni oko 45 minuta. Gotove štrudle malo poprskati vodom, prekriti suvom krpom i ostaviti da se ohlade. Štrudle posipati šećerom u prahu.

Savet