

Mirisna štrudla sa orasima



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- 1/2 l mleka
- 1/2 kockice kvasca
- 1 limun (narendana kora)
- 1 margarin
- 4 žumanca
- 5 kašika šecera
- po potrebi brašno

Za nadev:

- 400 gmlevenih oraha
- 2 narandže (isceen sok)
- 70 gmargarina
- 7 kašika šecera u prahu

I još:

- po 7 kašika ulja i vode za premazivanje štrudle
- šećer u prahu za posipanje štrudle

Priprema

U mlako mleko staviti kvasac da nadoe. Dodavati brašno po potrebi, narendati koru od 1 limuna i umesiti glatko

testo. Testo ostaviti da naraste. Posebno penasto umutiti žumanca sa margarinom i šećerom. Nadošlo testo premesiti i podeliti na 4 dela. Svaki deo razvuci oklagijom, premazati umućenom smesom i reati jedan na drugi. Poslednji deo se ne premazuje. Oklagijom razvuci testo u četvrtastu koru i premazati je nadevom. Nadev se priprema na sledeći način: Margarin penasto umutiti sa šećerom u prahu, dodati mlevene orahe i sok od narandže. Lepo promešati da se sastojci sjedine. Koru premazanu sa nadevom uviti u rolat i ostaviti malo da naraste. Kada naraste premazati je mešavinom ulja i vode i peći na 200 C dok ne porumeni. U toku pečenja vaditi štrudlu par puta i premazivati je vodom i uljem. Pecenu štrudlu posuti šećerom u prahu. Prijatno!

Savet