Štrudla sa džemom od šljiva



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **130** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 ml**mlakog mleka
- **40 g**kvasca
- **1 kašicica**šecera
- **1 kg** brašna
- **3**jajeta
- **4 kašike** ulja
- **1 kašicica**soli

Priprema

Mleko pomešati sa kvascem, šecerom i 2 kašicice brašna i ostaviti da uskisne.

Jaja umutiti sa uljem, pa sipati u uskislo mleko. Posoliti, pa dodati brašno i zamesiti testo i ostaviti ga da naraste.

Kada je testo naraslo, podeliti ga na 3 dela, razvuci koru, pa filovati džemom od šljiva. Poreati 3 štrudle jednu do druge u podmazan pleh (ili na pek papir) i ostaviti još malo da naraste (15 minuta) i premazati sa malo mleka i ulja. Peci u vrucoj rerni na 180 stepeni 40-tak minuta.

Savet

Od ove mase izau 3 štrudle, a svaku možete sei na po 8-10 paria. :)