

## Štrudla sa džemom od kupina



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **120** min

### Sastojci

#### Za testo:

- **600 g** brašna
- **1** jaje
- **1** belance
- **1 kesica** suvog kvasca
- **po potrebi** mleko
- **1 kašica** soli
- **1 kašica** šećera

#### Za premazivanje kore:

- **po ukusu** džem od divljih kupina
- rendana kora grejpfruta

#### I još:

- **1 žumance** (za premazivanje rolata)
- **po ukusu** šlag za dekoraciju

### Priprema

U šolju mlake vode sjediniti kvasac i malo brašna. Ostaviti da nadoe.

Kvasac sjediniti sa ostalim namirnicama za testo i umesiti. Ostaviti pola sata da nadoe. Kad nadoe premesiti i ostaviti još pola sata.

Testo podeliti na dva dela. Od svakog dela oklagijom razvuci kore. Premazati džemom, rendanom korom grejpa i uviti u rolate.

Rolate staviti u tepsiju obloženu papirom za pečenje i premazati umućenim žumancetom.

Ostaviti još pola sata da odstoji, a zatim peći oko 30 minuta u zagrejanoj rerni na 200 C.

Kad se ispeče uviti u krpu i ostaviti 10-15 minuta da se prohladi.

### **Savet**

Ja sam kao dodatak uz štrudlu koristila šlag. Po ukusu, može i cimet, šećer u prah...:) Jako mekana i ukusna, ali sutradan :)