

Štrudla macije oci



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- 1margarin
- 4žumanceta
- 150 gšecera u prahu
- 7 kašikamleka
- 1 kockicasvežeg kvasca
- 600-700 gbrašna

Za fil I:

- džem

Za fil II:

- 4belanceta
- 150 gšecera

Priprema

U 7 kašika mleka staviti kockicu kvasca i ostaviti na toplom na nadoe. Za to vreme penasto umutiti margarin, dodati šećer u prahu, žumanca i nadošli kvasac. Sve umutiti, a zatim dodati brašno i umesiti glatko testo. Testo podeliti na 4 loptice. Razvuci tanko lopticu, premazati sa džemom i uviti sa obe strane, tako da ostane izmeu mali razmak. Tako uraditi i sa ostalim lopticama. Štrudle stavljati u pleh koji je nauljen i posut brašnom.

Umutiti belanca sa šećerom u cvrst šam i kašicom stavlja fil izmeu štrudli.

Rernu zagrejati i peci štrudlu oko 40 minuta na 180 stepeni.

Savet

Štrudla je laka za pravljenje, a predivnog ukusa. Ja sam pokušala sa raznim džemovima i najbolje se pokazao džem od šljiva....tako da .isprobajte :-)