

Štrudla sa višnjama



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 ml**toplog mleka
- **40 g**svetleg kvasca
- **3 kašike**šecera
- **1 kašik**asoli
- **100 g**maslaca
- **1**jaje
- **oko 1 kg**brašna
- **600 g**višanja
- **300 g**šecera

Priprema

Kvasac rastopiti u mlakom mleku, sa šecerom i dve kašike brašna. Ostaviti da krene da radi. Umutiti jaje, maslac, kašiku soli i malo brašna, pa dodati nadošli kvasac. Dodavati brašno po potrebi dok se ne umesi testo koje se odvaja od zidova posude u kojoj se mesi testo. Ostaviti testo da odmori oko 30 minuta, pa ga onda ponovo premesiti i podeliti na dve jufke. Ostaviti da odmori oko 10 minuta, pa rasklagijati testo na pravougaonik širine pleha i što duže i tanje testo da bude.

Višnje pomešati sa šecerom i staviti u evir da se ocedi višak soka, da štrudle ne budu gnjecave iznutra. Malo ih još ocediti stiskajući dlanovima.

Pospite višnje po razvucenom testu i uvijte u rolat. Poreati rolate u podmazan pleh i ostavite da odmore oko 20 minuta. Peci na 180 stepeni oko 40 minuta.

Savet

Štrudle ne premazivati niim. Samo ih prekriti aluminijumskom folijom da ravnomerno dobiju boju i da ne zagore.