

Prelivena štrudla sa džemom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za testo:

- **600 g** brašna
- **2 dl** mleka
- **1 dl** vode
- **1 dl** ulja
- **1** kvasac
- **2** jajeta
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** šećera

Za premazivanje:

- **1** jaje

Za fil:

- **par kašika** džema po izboru

Za preliv:

- **2 dl** mleka
- **1 šolja** šećera

Priprema

Razmutiti kvasac u toploj vodi sa solju i šećerom. Ostaviti 10 minuta da nadođe. Onda dodati 2/3 brašna, mleko, ulje i jaja. Izmešati i ostaviti da odstoji 40 minuta. Bice lepljivo testo. Posle dodati ostatak brašna, premesiti. Treba da bude jako meko testo, ali da se ne lepi. I ostaviti ga još 20 minuta.

Podeliti testo na dva dela. Premesiti ih i razvuci u kvadrate. Po kvadratu iseci trake željene debljine.

Premazati ih sa džemom i urolati.

Poslagati ih u podmazan pleh i premazati umućenim jajetom.

Peci ih dok lepo ne narastu i ne porumene. Staviti u šerpicu mleko i šećer.

Kuvati nakon što provri još 5 minuta.

Štrudlice prelivati kašikom. Sve lepo preliti.

Uživati :-)

Savet

Premekane su :-)