

## Štrudlice sa dunjama i orasima



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

### Sastojci

#### Za testo:

- **2** dl mleka
- **1** kvasac
- **2 kašike** šećera
- **1** dl ulja
- **3** jajeta
- **1** kg brašna tip 400

#### Za nadev:

- džem od dunja
- **300** goraha

### Priprema

Potopiti kvasac u mleko. Dodati šećer i so i ostaviti dok kvasac nadoe. Dodati jaja i ulje i zamesiti.

Zamešeno testo podeliti na 6 jufkica i ostaviti da odstoji (kratko). Svaku jufkicu oklagijom razviti, filovati džemom i posuti orasima, zaviti štrudlice.

Štrudlice stavljati na razmak od 1 cm jednu od druge. Meni je u pleh stalo 6 štrudlica. Peci na 250 stepeni oko 30 minuta. Slobodno pustite da štrudlice dobiju rumenu boju. Testo je izuzetno meko i lepo :)

**Savet**