

Brze *štrudlice*



težina: **lako**

za: **7** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- **220** mlulja
- **170** mltope vode
- **1** kesicapraška za pecivo
- **1** kašikaalkoholnog sirceta
- **oko 500** gbrašna

I još:

- idžem od dunja
- prah šećer (za posipanje)

Priprema

Pecnicu zagrijati na 210 C. Sjediniti ulje, vodu i prašak za pecivo. Ostaviti 2-3 minuta. Dodati ocat i brašno, pa zamijesiti tijesto. Podijeliti na 2 dijela. Na pobrašnjenoj radnoj plohi razvaljati tijesto, pa premazati džemom od dunja.

Zarolati, pa oštirim nožem rezati na parcad. Re?ati u pleh, obložen papirom za pecenje.

Peci 20-tak minuta. Na isti nacin pripremiti i drugi dio tijesta.

Pecene "štrudlice" ostaviti par minuta da se prohlade, posuti prah šecerom, pa poslužiti.

Savet