

# *Štrudla sa jabukama i rogacem*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Za tijesto:**

- **700 g** brašna
- **1** kvasac
- **3 kašike** šecera
- **oko 2,5 dl** mlijeka
- **1/2 kašicice** soli
- **1,5 dl** ulja
- **2 dl** jogurta
- **2** jajeta
- limunova korica

### **Za nadjev:**

- **oko 1 kg** jabuka
- **5 kašika** šecera
- **2 kesice** vaniliin šecera
- **1 kašicica** cimeta
- **100 g** rogaca
- **oko 1,5 dl** mlijeka
- **100 g** maslaca ili margarina

## **Priprema**

U malu posudicu stavite kvasac sa kašicicom šecera i toplim mlijekom da nadoe. U veliku posudu stavite brašno, ostatak šecera i soli, pa pomješajte prvo suhe sastojke. Dodajte jogurt, ulje, nadošli kvasac, 1 jaje i 1 žutanjak (bjeljanjak od 1 jajeta ostavite da premažete štrudle prije pecenja), limunovu koricu i dobro umjesite tijesto. Ostavite da odmori barem pola sata.

Oljuštite i naribajte jabuke te ih stavite na vatu. Dodajte šecer, valil šecer i cimet. Rogac poparimo sa 1,5 dl vrueg mlijeka, dobro pomiješamo i dodamo jabukama. Prokuhamo oko 5-10 minuta. Ostavimo da se malo ohladi.

Naraslo tijesto podjelimo na pola. Razvucemo tijesto debljine tepsije, (debljine oko pola centimetra). Premažemo omekšalim margarinom i nakon toga premažemo polovinom fila. Urolamo i stavimo u tepsiju obloženu pek papirom. Isto napravimo i s drugom polovicom. Ostavimo štrudle oko pola sata da se dignu, premažemo bjelanjkom i stavimo u pecnicu na 180 stupnjeva na oko 50 minuta.

## **Savet**

Jako sona i ukusna štrudla!:-)