

## Štrudlice (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **100** min

### Sastojci

#### Potrebno je

- **250 g** margarina
- **250 g** kisele pavlake
- **2 kašike** šećera
- **1** vanilin šećer
- **550 g** brašna
- Fil:
- džem od šljiva
- Za posipanje:
- prah šećer

### Priprema

Zamesiti glatko testo od brašna izgnjecenog margarina, kisele pavlake, šećera i vanilin šećera. Zamotati testo u foliju i ostaviti u frižider oko 1 h.

Testo poделiti na četiri dela. Lagano razvuci testo na stolnjak u obliku pravugaonika. Na samom kraju staviti džem po dužini i preklopiti testo. Zatim iseci na željenu velicinu. Isti postupak uraditi i sa sva preostala tri dela.

Staviti štrudlice da se peku 20 minuta na 180 C. Kada su pecene i proklaene posipati prah šećerom.

### Savet