Štrudla od višanja i jogurta



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Smesa od jogurta:

- **2**jogurta
- **1,5 šalica**griza (pšenicne krupice)
- **1,5 šalica**ulja
- **1,5 šalica**šecera
- **3**jajeta
- **1 kesica**praška za pecivo

Ostalo:

- **12**listova za savijace
- **500 g**višanja
- **1dl**ulja

Priprema

Smjesa od jogurta: Mikserom izmješati jaja, šecer, ulje, prašak za pecivo, jogurt i griz (pšenicnu krupicu).

Slagati: kora, smjesa od jogurta, kora, smjesa od jogurta, kora, višnje Zatim zamotati štrudlu i staviti u nauljen pleh. Malo smjese od jogurta ostaviti za premazati gore. Ponoviti postupak još 3 puta. Trebaju biti 4 štrudle.

Savet

Ako su višnje jako kisele dodati još malo šeera. Pei u veem plehu na180°C dok ne porumeni.