

Kisela štrudla



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g** brašna
- **250 ml** mleka
- **100 ml** ulja
- **100 g** šećera
- **1 kašičica** ulja,
- **1 parče** kvasca
- **2** jajeta
- **2 kašike** svinjske masti
- Za premazivanje:
 - **100 g** margarina
 - **1** žumanac
 - **200 g** mlevenih oraha
 - **6 kašika** džema od šljiva

Priprema

U vanglici penasto umutiti jaja, dodati mlako mleko sa kvascem i šećerom, dodati i so i zamesiti testo. Testo ostaviti da miruje na toplom 30 minuta. Nadošlo testo razmesiti u tri jufke, razvuci oklagijom i premazati džemom od šljiva, izrendati jabuke i posuti mlevenim orasima i urolati u rolat. Tako uciniti i sa ostale dve jufke, odozgo premazati umućenim žumancetom i margarinom. Peci u prethodnoj zagrejanoj rerni na 200' 30 minuta.

Savet

Štrudla je ukusna i mekana. Isprobajte recept.