

Štrudla sa orasima i cokoladom



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **2,5 dl** mleka
- **1 kockica** sirovog kvasca
- **120 g** margarina
- **1 kašičica** šećera
- **60 g** šećera

Fil od oraha i cokolade:

- **250 g** mlevenih oraha
- **50 g** cokolade
- **1 dl** mleka
- **3 kašike** šećera
- **20 g** putera

Za premazivanje:

- **1** žumance
- **1 kašika** vode

Priprema

Mleko prvo malo zagrejte, jedan deo odvojite i u njemu razmutite kvasac sa kašičicom šećera. Preostalo mleko

sipajte u sud i u tako podgrejano dodajte omekšali margarin i mešajte dok se sav ne istopi. Dodajte brašno, šećer i na kraju nadošli kvasac i pomešajte. Zamesite testo i ostavite da se udvostruci. Za to vreme pripremite fil.

Orahe pomešajte sa šećerom i dodajte krupno narendanu cokoladu. Mleko zagrejte da bude vrelo i dodajte margarin da se u njemu otopi. Tako vrelo sipajte preko oraha i cokolade i promešajte. Mešajte da se smesa izjednaci.

Nadošlo testo premesite i podelite u dva dela. Rastanjite testo oklagijom u veci kvadrat. Svaki deo premažite pripremljenim filom (fil podelite u dva). Sa strane malo testo presavijte kao na slici i urolajte. Prebacite u tepsiju.

Premažite žumancetom koje ste pomešali sa malo vode i pecite na 200 stepeni oko pola sata ili dok ne porumeni.

Savet