Štrudlice sa džemom od smokvi

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **300 g**brašna
- **150 g**margarina
- **100 g**šecera
- **1 kašicica**sode bikarbone
- **1**jaje
- **2 kašike**meda

Za fil:

- **5 kašika**džema od smokvi
- **2 kašike**prezli
- **1 kašicica**gustina

Priprema

U dublju posudu staviti margarin secen na listice, jaje i med, pa umutiti mikserom. Dodati šecer i nastaviti mucenje. Brašno pomešati sa sodom bikarbonom, pa dodavati neprestano muteci manjom brzinom.

Testo treba da je mekše, tek toliko da se ne lepi. Malo ga izraditi rukom, pa ostaviti u frižider na 2 sata da se ohladi.

Za fil izmešati džem, prezle i gustin, tako da se dobije gušca smesa. Ohlaeno testo podeliti na 4-5 jufki (zavisno od velicine pleha u kom ce se peci štrudlice). Svaki jufku rastanjiti u pravougaoni oblik debljine 3 mm,

premazati filom i urolati. Reati u pleh obložen pek papirom. Peci 20 minuta na 175 stepeni.

Ohladiti, pa seci na parcad i posuti šecerom u prahu.

Savet

Za fil sam dodala prezle i gustin, jer pomažu da sam džem ne curi, a ne menjaju ukus.