

Upletena štrudla



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za testo:

- **600 g**brašna
- **1/2 kocke**kvaska
- **1 kašica**soll
- **1 kašica**šecera
- **po potrebivode**

Još:

- **2**jajeta
- **3 kašikemasti**
- **300 goraha**
- **200 g**šecera

Priprema

Staviti kvasac da naraste u mlakoj vodi sa šecerom, brašno posoliti, dodati nadošli kvasac i sipati vode dok ne dobijete mekano homogeno testo. Od te smese napravite dva kolaca i malo ih razvijte oklagijom. Odvojte žumanca od belanca (belanca iskoristiti da premažete štrudlu pred pecenje). Umutiti žumanca i mast. Pomešati šefer i orahe(mada možete i odvojeno posipati).

Kolace premažite sa umucenim žumancima sa mašcu.

Nakon 5 minuta, na stolnjaku razvucite što više možete prstima kolac vodeći racina da vam testo ne puca.

Pospite smesom od oraha i šecera. Zarolajte testo uspomoć stolnjaka i upletite krajeve zatim premažite belancetom. Isto uradite i sa drugim kolacem.

Reati u pleh obložen papirom za pecenje. Štrudlu peci oko 40 minuta na 220 stepeni. Gotovu štrudlu pospite šcerom u prahu.

Savet

Ovakvu štrudlu možete pripremiti sa makom ili sa cimetom.