

Upletena štrudla



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **600** g brašna
- **1/2** kocke kvasca
- **1** kašičica soli
- **1** kašičica šećera
- **po potrebi** vode

Još:

- **2** jajeta
- **3** kašike masti
- **300** goraha
- **200** g šećera

Priprema

Staviti kvasac da naraste u mlakoj vodi sa šećerom, 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 pečenje). Umutiti žumanca i mast. Pomešati šećer i orahe (mada možete i odvojeno posipati).

Kolace premažite sa umućenim žumancima sa mašću.

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

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

Re?ati u pleh obložen papirom za pecenje. Štrudlu peci oko 40 minuta na 220 stepeni. Gotovu štrudlu pospite šecerom u prahu.

Savet

Ovakvu štrudlu možete pripremiti sa makom ili sa cimetom.