

Štrudlice sa jagodom i plazmom



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** margarina
- **150 g** šećera u prahu
- **2 kašike** jabukovog sirceta
- **9 kašika** hladne vode
- **550 g** brašna
- **1 kašica** sode bikarbone
- **1 kesica** vanilin šećera
- **po potrebi** šećera u prahu
- **po potrebi** džem od jagoda
- **po potrebi** mlevena plazma keks

Priprema

Umutiti penasto margarin i šećer, dodati sirce, hladnu vodu, sodu bikarbonu i prosejano brašno. Zamesiti testo i ostaviti ga u frižideru oko sat vremena.

Testo podeliti na dva dela, oba dela oblikovati u valjak kada se bude valjalo, da budu četvrtastaste ploce, ne okruglog oblika. Oba dela testa razvuci u plocu velicine 21x30cm.

Razvijenu plocu od testa podeliti na tri jednaka dela (uzduž) staviti džem od jagoda koji je pomešan sa mlevenom plazmom.

Filovane ploce testa preklopiti ivice testa na drugu stranu ivice testa.

Formiranu preklopljenu koru iseci na pet jednaka dela. Štrudlice stavljati u podmazanom plehu.

Peci štrudlice na 170°C oko 20 minuta.

Tople štrudlice uvaljati u prah šećer.

Savet

Štrudlice su dobre i kada su vruće i kada su hladne. Kada ih jedeš sipaju se i tope u ustima. Filovane su sa domaćim džemom od jagoda, plazmu sam dodala da bude gušći fil i ispale su odlične. Prijatno!