

# **Štrudla, Nutela, orasi,suvo groždje**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **35** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **400** gmlevenih oraha
- **1**kora za pite
- **150** gzlatnih suvih groždjica
- **50** g putera za premazivanje
- **5** kašikanutele

## **Priprema**

Pripremimo sastojke.

Koru dobro premažemo puterom. Razmažemo nutelu. Pospemo suve groždjice. Pospemo orahe. Štrudlu savijamo tako što duže strane preklopimo po ivici, pa sa krace, cvrsto urolamo.

Ponovo dobro premažemo istopljenim puterom, pa pospemo orasima.

Pecemo na 200 stepeni 35 minuta.

## **Savet**

Ovo je jedana izdašna prelepa štrudla, koja zahteva kore vrhunskog kvaliteta. Sreom ja ih nabavim gotove. Najukusnija je ako se jede topla uz kuglicu sladoleda, npr ukusa francuske vanile.