

Štrudla sa orasima (4)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za testo:

- 2,5 **dl** mleka
- 20 **g** svežeg kvasca
- 500 **g** brašna
- 2 žumanca
- **malosoli**
- 50 **g** toplog margarina
- 1/2 limuna
- 50 **g** šećera
- 2 **kesice** vanilin šećera

Za nadev:

- 200 **g** mlevenih oraha
- 4 **kašike** šećera
- 40 **ml** vrucog mleka

Za premazivanje:

- 1 **belance**

Za posipanje:

- **po želji** šecera u prahu

Priprema

U malo mlakog mleka razmutiti kvasac sa kašicom šecera i kašicom brašna i ostaviti ga da nadoe. Brašno prosejati, sipati ga u posudu za mešenje, napraviti udubljenje, pa u njega dodati žumanca, so, preostalo mlako mleko, otopljeni margarin, sok i rendanu koricu polovine limuna, šecer i vanilin šecer. Dodati i nadošli kvasac, pa umesiti glatko testo. Ostaviti ga da udvostruci zapreminu. Nadošlo testo potom podeliti na dva jednaka dela i svaki deo razviti oklagijom u koru.

Za nadev pomešati orahe i šecer, preliti ih vrelim mlekom i izmešati.

Sacekati da se fil prohladi, pa njime premazati razvijene kore, urolati ih i staviti na pleh obložen pek- papirom. Belance umutiti, pa njime premazati štrudle.

Peci u rerni prethodno zagrejanj na 200 stepeni oko pola sata. Posuti ih šecerom u prahu, seci na komade i služiti.

Savet