

## *Uvrnuta štrudla*



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **400 ml** mleko
- **100 ml** voda
- **1** jaje
- **1 kocka** kvasca
- **1 kašičica** soli
- **3 kašike** šecera
- **100 g** čokolade
- **900 g** brašna
- **izrendana kora** limuna

### **Za fil:**

- **200 g** mlevenih oraha
- **50 ml** mleka
- **100 g** čokolade
- **100 g** suvog grožđa
- **200 g** margarina
- **100 g** šecera

## **Priprema**

U odgovarajuću posudu staviti mleko, vodu, izmrviti kvasac, dodati šecer, nekoliko kašika brašna, promešati i ostaviti nekoliko minuta da krene. U drugu posudu stavite polovinu brašna, napravite udubljenje, dodajte jaje, so, izrendajte limun, isipajte nadošli kvasac i sa preostalim brašnom zamesite glatko testo. Testo odmah podelite

na dva dela i u jedan deo dodajte otopljenu cokoladu i uz dodatak manje kolicine brašna sjedinite sa testom.

Mleveni orah zaparite sa mlekom, dodajte šećer i otopljenu cokoladu. Sjedinite pa dodajte suvo grožđe.

Rastanjite oklagijom u veliki krug deo sa cokoladom. Premažite sa polovinom fila i zavijte rolat. Postupak ponoviti i sa drugim delom testo. Oba rolata preseći po dužini na pola. Sjediniti jedan crni i jedan beli deo. Uviti u kiku. Preseći kiku na više delova i stavite u pleh koga ste obložili papirom za pečenje. Postupak ponovite i sa drugom korom.

Ostavite 15 minuta da krene pa peci na 200 C dok ne porumeni. Uživati u aromaticnom ukusu.

Prijatno!

**Savet**