

Štrudla (2)



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **99** min

Sastojci

Tijesto:

- **300 ml** jogurta
- **300 ml** ulja
- **5 kašika** šećera
- **1 kašika** germe
- **po potrebi** brašna
- 3 jajeta
- korica narandže

Fil:

- **po izboru** eurokrem
- razni dzemovi
- pekmezi

Priprema

U posudu ulijte mlak jogurt, šećer i germe i ostavite da nabubri.

Kada germa nabubri dodati ulje, jaja, naribanu koricu narandže i sve promiješati da dobijete ujednacenu smjesu.

Dodavati brašno i miješiti dok ne dobijemo glatko tijesto. Ostaviti da odmori 30 minuta.

Tijesto podijeliti na 4 dijela i svaku kuglicu malo umijesiti ponovo.

Razvlaciti jednu po jednu kuglicu i premazati filom svaku. Ja sam 2 premazala sa sipovim pekmezom i orasima, a drugu sa eurokremom i orasima. Urolajte svaku i reajte u tepsiju koju ste predhodno namastili i pobrasnili. Premažite svaku žumanjcom i pospite sa susamom.

Pecenu štrudlu ostavite malo da se ohladi i uživajte.

Savet

Uživajte...