

Štrudla sa orasima



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **400 g** brašna tip 400 meko
- **2 dl** mleka
- **1 dl** vode
- **1 kesica** suvog kvasca
- **1/2 kašičice** soli
- **3 kašike** šećera

Za fil:

- **300 g** oraha
- **150 g** šećera
- **po potrebi** mleko

Za premaz:

- **1 žumanjak**
- **1 kašika** mleka

Priprema

Ugrejati mleko i staviti kvasac i kašiku šećera dobro razmutiti. Ostaviti 2,3 minuta da odstoji. U vanglicu sipati brašno dodati so i ostatak šećera, potom dodati mleko sa kvascem, ulje. Zamesiti glatko testo. Testo 10 do 15 puta baciti sa visine na radnu površinu da bi gluten proradio. Vratiti testo u vanglicu i prekriti čistom krpom da

naraste. Kad je testo naraslo premesiti i podeliti na 2 jufke. Jufke ostaviti 10 minuta da odstoje pa razvuci i filovati

Orahe samleti i pomešati sa šećerom. Mleko ugrejati pa polako dodavati orasima, da bude gusta masa. Nafilovano testo uviti u rolat. Staviti u tepsiju i pustiti da odmara 15 minuta. Potom premazati mesavinom jajeta i mleka. Staviti u rernu na 200°C da se pece.

Savet