

Štrudla sa pekmezom (2)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Za testo:

- **300 g** brašna
- **100 g** kiselog mleka
- **100 g** masti ili margarina
- **1/2 kesice** praška za pecivo

I još:

- gusti pekmez

Priprema

Jedan jednostavna, ali veoma fina štrudla i nista nisam zaboravila napisati, samo to ide. U brašno pomešano sa praškom za pecivo utrljati mast ili mekši margarin, potom dodati kiselo mleko i umesiti fino testo koje se ne lepi za ruke. Testo ostaviti oko 30 minuta u frižider. Na pobrašnjenu radnu površinu stavite testo, preseccite na dva dela. Prvi deo razvaljajte što tanje u pavougaonik, premažite sa gustim pekmezom i urolajte. Izbockajte malo cackalicom štrudlicu. Na tepsiju stavite pek papir i stavite štrudlu. Isto to uradite i sa drugim delom testa. Pecite na 180 stepeni, ali je nemojte prepeci. Gotove štrudle pospite sa šećerom u prahu, ostavite da se ohlade i režite.

Savet