

Uvijena štrudla sa višnjama



težina: **srednje**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastoјci

Potrebno je:

- **1 komad kvasca**
- **1 kg integralnog brašna**
- **2 velike kašike šecera**
- **100 g masti**
- **50 g margarina**
- **1 jaje**
- **500 ml mleka**
- **500 gociščenih višanja**
- **1 jaje (za premazivanje)**

Priprema

Potopiti kvasac u malo toplog mleka. Dodati kašicicu šecera pa ostaviti da nadoe. Izmutiti viljuškom mast, margarin, šecer i jaje. Pomešati sa brašnom, dodati nadošli kvasac i ostatak toplog mleka. Umesiti testo. Ostaviti testo na toplom mestu da naraste.

Testo podeliti na šest obgi. Svaku rastanjiti oklagijom. Poreati višnje po testu, pa svako testo uviti u rolat. Uvijati po dva rolata u spiralu. Poreati u tepsiju, pa premazati umucenim jajetom. Po želji rasporediti po testu

listice margarina. Ostaviti tako da odmori 20 minuta. Staviti štrudle da se peku u zagrejanoj rerni oko 45 minuta na 180 stepeni.

Savet