

# Štrudla sa jabukama, suvim grožžem i plazmom



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

## Sastojci

### Za testo:

- **800 g** brašna tip 400 meko
- **2 dl** mleka
- **2 dl** vode
- **2 dl** ulja
- **1** svežikvasac
- **1** kašikasoli
- **5** kašikašecera

### Za fil:

- **1 kg** jabuka
- **200 g** suvog grožž'a
- **125 g** mlevene plazme
- **250 g** šecera

### Još:

- **1** žumance
- **2** kašikemleka

## Priprema

Razmrviti kvasac dodati kašiku šecera i kašiku brašna te dodati toplo mleko promešati i ostaviti 5 minuta da

odstoji. U vanglicu sipati brašno, so, ostatak šecera, ulje, toplu vodu i nadošao kvasac. Zamesiti glatko testo. Ostaviti pola sata na toplom da odstoji.

Jabuke oljuštiti i izrendati. Staviti narendane jabuke u šerpu dodati šecer i suvo grožđe. Staviti da se kuvaju 15 minuta. Skinuti jabuke sa vatre i umešati mlevenu plazmu.

Nadošlo testo premesiti i podeliti na tri jufke. Razvuci jufku u pravougaonik i nafilovati trecinom fila urolati i staviti u podmazanu tepsiju, isto uraditi i sa ostale dve jufke. Štrudle ostaviti 15 minuta da odstoje. Umutiti žumance i mleko i premazati štrudle.

Štrudle peci na 200°C dok ne dobiju lepu boju.

### **Savet**

Štrudla je veoma sođna.