

Štrudla sa višnjama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Za testo:

- **600 g** brašna
- **1** kockakvasca
- **120 g**šecera
- **120 g**margarina
- **2** žumanceta
- **3 dlm**leka
- **na vrh noža** soli

Za fil:

- **1 kg**višanja
- **po potrebi**šecer
- **po potrebi** gustin

Za premazivanje:

- **50 g** margarina

Priprema

Višnje ocistiti od koštica, procediti dobijen sok sipati u šerpu. Dodati cepane višnje, šecer po ukusu, zavisi koliko su višnje kisele ili slatke. Ako je potrebno dodati i malo vode i kuvati oko 15 minuta. Skloniti sa vatre, ostaviti pet minuta, pa u to umešati kašiku-dve gustina i brzo mešati. Vratiti na šporet i kratko kuvati da se

višnje zgusnu. Ostaviti da se hladi.

U malo toplog mleka sa šećerom podici kvasac. U ciniju sipati ostatak toplog mleka, šećer, otopljen margarin, žumanca, kvasac i promešati. Postepeno dodavati brašno i umesiti testo. Oblikovati loptu i pokriti. Kad testo duplira izruciti na radni deo, podeliti ga na tri jednaka dela. Kratko premesiti svaku obgicu, pokriti 15 minuta da odmori. Svaku razviti u pravougaonik, premazati filom od višanja i uviti u rolat. Staviti pek papir u pleh velicine 38x22 cm i štrudle. Rastopiti margarin i odmah s njim premazati bocne strane štrudlica. Štrudle pokriti i ostaviti da narastu. Pre pecenja premazati topljenim margarinom cele štrudle i odozgo. Peci na 200* C, da lepo porumene. Pecene odmah premazati vodom (cetkicom) i odmah pokriti debljom kuhinjskom krpom. Ostaviti tako desetak minuta. Ohla?ene vaditi iz pleha, seci i poslužiti.

Savet