

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 dl** mleka
- **na vrh noža** soli

Za fil:

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

Za premazivanje:

- **50 g** margarina

Priprema

Višnje ocistiti od koštica, procediti dobijen sok sipati u šerpu. Dodati cepane višnje, šećer 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 hлади.

У мало топлог млека са шећером подици квасац. У цинју сипати остатак топлог млека, шећер, отопљен маргарин, јуманца, квасац и промешати. Постепено додавати брашно и умесити тесто. Обликовати лопту и покрити. Кад тесто дуплира изручити на радни део, поделити га на три једнака дела. Кратко премесити сваку обгичу, покрити 15 минута да одмори. Сваку развити у правougаоник, премазати филом од вишанја и увiti u ролат. Ставити пек папир у плећ величине 38x22 cm i štrudle. Растопити маргарин и одмах с њим премазати бочне стране штрудлица. Штрудле покрити и оставити да нарасту. Пре печенja премазати топљеним маргарином целе штрудле и одозго. Печи на 200* C, да лепо порумене. Печене одмах премазати водом (cetkicom) и одмах покрити дебљом кухинском крпом. Оставити тако десетак минута. Охлаене вадити из плећа, сечи и послиžiti.

Savet