Štrudla s nutelom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **400 g** brašna
- **1,5 dl**mleka
- **na vrh kašicice**soli
- **2** žumanceta
- **40 g**šecera
- **60 g**margarina
- **1/2 kocke**kvasca

Za premazivanje:

- **po potrebi**nutela
- **1** jaje

Priprema

U vanglu sipati malo toplog mleka, kašicicu šecera, razmutiti kvasac, pa dodati dve kašicice brašna, izmešati i ostaviti da se podigne. Dodati redom ostatak toplog mleka u kom smo prethodno istopili margarin, so, šecer, dodati žumanca i polako dodavati brašno. Umesiti testo, ostaviti ga da duplira. Podeliti ga na dva jednaka dela. Svaki deo razviti što tanje, premazati nutelom, uviti u rolat, uvijajuci od jednog coška ukoso prema napred. Od oba rolata napraviti pletenicu. Prebaciti pletenicu u kalup za hleb, krajeve podviti dole. Ostaviti da pletenica dobro naraste, premazati jajetom i staviti u hladnu rernu. Podesiti pecenje na 170 C. Pecenu štrudlu pokriti dobro da bi korica omekšala.

Savet