

Štrudla sa džemom i lešnicima



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **400 g** brašna
- **130 g** maslaca
- **1** jaje
- **1** kašavode
- **malo** muskatnog oraha
- **20 g** kvasca

Fil:

- **50 g** lešnika
- **1/2** tegledžema

Priprema

Rastopiti kvasac u toploj vodi sa kašikom brašna. Ostaviti 10ak minuta. Dodati istopljebi maslac, muskatni orah i ostatak brašna. Zamesiti meko testo. Ostaviti 30 minuta. Onda ga premesiti i podeliti na dva dela.

Razvuci oba dela tanko i premazati džemom i posuti lešnicima. Uviti u rolat. Oba rolata uviti.

Ostaviti štrudlu da naraste dok se greje rerna. Premazati je umucenim jajetom i posuti lešnicima. Peci u rerni dok lepo ne porumeni.

Savet