

Štrudlice (5)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 šolje od 2 dl** brašna
- **1 šolj** masti ili margarina
- **1 šolj** kisele pavlake
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1** limun - narendana kora

Za filovanje:

- **4 kašike** pekmeza od kajsija
- **4 kašike** pekmeza od šljiva
- **4 kašike** eurokrema

Za posipanje:

- **malo** šećera u prahu

Priprema

Narendajte limun. Dodajte mast ili margarin koji je bio na sobnoj temperaturi i pomešajte, dodajte kiselu pavlaku.

Dodajte brašno, izmešajte, dodajte prašak za pecivo.

Umesite meko glatko testo.

Podelite ga na dva dela.

Oklagijom razvucite testo što tanje, isecite ga na trake (otprilike 6 traka).

Nafilujte dve pekmezom od kajsija, dve trake pekmezom od šljiva I dve eurokremom.

Preklopите obe strane.

Secite manje štrudlice i poreajte u pleh pa u rernu da se peku.

Isto postupite I sa drugim delom testa. Pecite na 200 stepeni oko 30 minuta.

Gotove štrudlice dok su još tople uvaljajte u prah šećer.

Savet