

Posna štrudla



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **1/2 kg** brašna
- **1 kockica** kvasca
- **200 ml** vode
- **1 kašičica** šecera
- **100 g** rastopljenog margarina
- **2 kašike** ulja
- **1 kašičica** vininskog sirceta
- **4 kašike** šecera
- **1** limun - rendana korica
- **1 kašičica** soli

Za fil:

- **200 ml** vode
- **200 g** šecera
- **200 g** mlevenog maka
- **200 g** mlevenih oraha
- **100 g** suvog groža
- **1 kesica** vanilin šecera
- **1 kašika** ulja

I još:

- džem od kajsija

- ulje
- margarin

Priprema

Testo: U toploj vodi, sa dodatkom šecera, podici kvasac. U vanglicu staviti brašno, dodati šećer, so, rastopljeni margarin, ulje, izrendanu koricu limuna, vinsko sirce i, pripremljeni, kvasac. Zamesiti testo, prekriti ga kuhinjskom krpom i ostaviti da naraste (da udvostruci svoju zapreminu).

Fil: U odgovarajucu, posudu staviti vodu i šećer, pa staviti na šporet, da provri. Povremeno promešati, da bi se šećer rastopio. Kada tecnost provri, a šećer se rastopio, skloniti posudu sa vatre. Odmah ubaciti mleveni mak, mlevene orahe, suvo grože, vanilin šećer i kašiku ulja. Dobro promešati i ostaviti na stranu, dok se razviju kore, za štrudlu.

Uzeti pleh, vel. 35x20 cm. Stranice pleha premazati margarinom, a dno prekriti pek papirom (i njega premazati margarinom).

Naraslo testo prebaciti na, pobrašnjenu, radnu podlogu i podeliti ga na dva, jednaka, dela. Uzeti prvu polovinu testa i razviti, pravougaonu, koru, prema plehu, u kome cete peci štrudlu. Razvijenu koru premazati džemom od kajsija (ili džemom po vašem izboru), pa preko rasporediti pola fila. Umotati rolat, a krajeve testa uvuci unutar rolata, da fil ne bi iscureo, prilikom pecenja. Uvijenu štrudlu prebaciti u, pripremljeni, pleh. Na isti nacin uraditi i sa dugom polovinom testa, kao i sa ostatkom fila. Štrudle prekriti, kuhinjskom, krpom i ostaviti da narastu.

Rernu ukljuciti da se zagreje na 180 stepeni. Narasle štrudle premazati uljem i posuti iseckanim margarinom (vrlo malo margarina, iseckanog na listice, rasporediti po površini štrudle). Staviti štrudle da se peku.

Kada štrudle porumene, izvaditi pleh iz rerne (probati cackalicom da li su pecene), prekriti štrudle kuhinjskom krpom i ostaviti da se prohlade. Prohladne štrudle iseci na parvice i poslužiti. Ko želi može ih posuti šećerom u prahu (moja deca ne vole, pa ja to nisam uradila).

Savet