

Štrudla sa šljivama i makom



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **12** kora za pitu
- **3** jajeta
- **1** dlulja
- **150 ml** grčkog jogurta
- **150 g** šećera
- **80 g** griza
- **1 kesica** praška za pecivo
- **500 g** šljiva
- **80 g** maka

Priprema

Pripremiti sastojke. Šljive iscepati, prepoloviti i posuti sa 50 g šećera.

Umutiti jaja sa preostalim šećerom, dok ne pobele, dodati ulje i nastaviti sa mucenjem, zatim dodati grecki jogurt i griz pomešan sa praškom za pecivo. Sve sjediniti.

Jednu koru premazati sa 3-4 kašike smese od jaja, preklopiti drugom korom, ponavljati postupak još 4x, na petu premazanu koru posuti 1/4 maka.

Preklopiti sa 6 korom, na nju staviti 250 g šljiva (u 2 reda) i posuti sa 1/4 maka. Urolati. Ceo postupak: kora - smesa - kora - smesa - kora - smesa - kora - smesa - kora - smesa - mak - kora - šljive - mak - urolati.

Napraviti još jednu štrudlu sa ostatkom materijala. Obe štrudle premazati ostatkom smese od jaja. Peci 20 minuta u zagrejanj rerni na 180 C.

Prohlajene štrudle iseci na parcad i poslužiti. Prijatno.

Savet

Jako brz, ukusan i jednostavan kola?. Prijatno ?