

Štrudla sa višnjama i makom od lisnatog testa



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** lisnatog testa
- **500 g** višanja
- **3 kašike** šećera
- **1 kesica** vanilin šećer
- **1** limun, sok i kora
- **200 g** maka
- **1 kašičica** cimeta
- **malo** šećera u prahu za posipanje

Priprema

Lisnato testo odmrznuti. Višnje oprati odmrznuti, ocistiti ih od koštica i ocediti. Višnjama dodati šećer, cimet i mak. Limun dobro oprati i na rende izrendisati koru. Sok ocediti i sve dodati višnjama. Smesu dobro izjednaciti i podeliti na dva dela. Jedan deo lisnatog testa (obicno ih u pakovanju ima 2 komada) rastanjiti i rasporediti deo fila. Krajeve testa malo presaviti kako ne bi fil iscurio. Pažljivo urolati. Isti postupak ponoviti i sa drugim delom testa i filom.

Savet