

Štrudla sa jabukama, keksom i orasima



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **750 g** gotovog, lisnatog, testa

Fil:

- **1 kg** kiselih jabuka
- **300 g** šecera
- **1 kašičica** cimeta
- **150 g** posnog, mlevenog, keksa
- **150 g** mlevenih oraha

... i još:

- **6 kašika (vrhom punih)** džema, po vašem izboru
- šećer u prahu

Priprema

Testo: Gotovo lisnato testo ostaviti na sobnoj temperaturi, da se odmrzne.

Fil: Jabuke ocistiti i, krupno, izrendati. Izrendane jabuke staviti u, odgovarajucu, posudu, dodati šecer i cimet i promešati. Zatim staviti na vatru, da se jabuke isprže. Jabuke pržiti sve dok ne ispari voda koju su pustile. Pripremljeni fil sa jabukama ostaviti da se ohladi.

U hladan fil dodati mleveni keks (ja sam koristila posnu plazmu) i, mlevene, orahe. Dobro promešati, da se svi sastojci sjedine. Da vas ne buni fil je dosta gust, ali takav i treba da bude...

Uzeti veci pleh, vel. 30x40cm i dno obložiti pek papirom. Svaki deo odmrznutog, lisnatog, testa (ima tri dela) razviti u oblik pravougaonika (testo, u dužini, razviti, malo, vece, od pleha u kome ce se peci, da bi moglo, malo, da se savije ka unutra, prilikom motanja rolata).

Razvijeni deo testa premazati sa dve kašike džema. Fil podeliti na tri dela. Jednu trecinu fila, rukama, rasporediti po testu. Ivice testa saviti, po 2cm, ka unutra, pa testo umotati u rolat. Napravljene rolate prebaciti u, pripremljeni, pleh.

Na isti nacin razviti i druga dva dela testa i, na vec opisani nacin, upotrebiti ostatak džema i fila. Poreane rolate, u plehu, zaseci na parcice, po želji (da bi se štrudla lakše isekla, kada bude ispecena).

Napravljene štrudle premazati uljem (u mrsnoj varijanti možete ih premazati mešavinom žumanceta i mleka) i staviti da se pecu, u prethodno zagrejanu rernu, na 190 stepeni.

Pecenu štrudlu (kada, dobro, porumeni) izvaditi i ostaviti da se ohladi. Hladnu štrudlu iseci na parcice, posuti šecerom u prahu i poslužiti.

Savet