

Štrudla sa orasima i plazmom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **1 kesica** suvog kvasca
- **5 kašika** šecera
- **1 kašica** soli
- **2 dlmleka**
- **1 dlulja**
- **1 kesica** praška za pecivo
- **400 g** brašna tip 400 meko

Fil:

- **300 g** oraha
- **100 g** plazme
- **8 kašika** šecera
- **1/2 dlmleka**

Još:

- **1** žumance
- **1 kašika** mleka

Priprema

Kvasac, mlako mleko i šecer razmutiti i ostaviti oko 5 minuta da odstoji potom dodati so, ulje, prašak za

pecivo i brašno. Zamesiti glatko testo. Ostaviti da udupla masu. Podeliti na 4 jufke i ostaviti da odstoje 15 minuta.

Izmešati mlevene orahe, plazmu i šećer vrelim mlekom preliterati i promešati. Razvuci 1 jufku i preliterati četvrtinom fila i umotati u rolat ponoviti postupak i sa ostalim jufkama. Uzeti dva rolata i obmotati jedan oko drugog da se dobije pletenica. I sa druga dva rolata isto uraditi. Staviti u tepsiju koju obložimo pek papirom i ostaviti da odstoje oko 20 minuta. Raznutiti žumance i mleko pa preliterati štrudle. Staviti u rernu na 200°C da se pece do lepo rumene boje.

Savet