Štrudla sa bundevom i suvim vocem

težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg**gotovog,lisnatog, testa
- **1 kg**izrendane bundeve
- **200 g**šecera
- **2 kesice**vanilin šecera sa ukusom cimeta
- **100 g**iseckanih urmi
- **100 g**iseckanih suvih smokvi
- **100 g**iseckanih suvih kajsija
- **100 g**iseckanih suvih šljiva
- **100 g**kandiranih brusnica
- **100 g**suvog groža
- **100 g**iseckanih oraha

... i još:

- brašno
- ulje

Priprema

Ovo je štrudla za sve, koji vole štrudle sa dosta fila (kao što vole moja deca). Ako želite manje fila sami regulišite namirnice, ne morate, striktno, da se držite recepta...

Lisnato testo odmrznuti na sobnoj temperaturi. Izrendanu bundevu staviti u dublju posudu. Dodati šecer,

promešati i staviti na vatru, da se dinsta. Bundevu dinstati, na srednjoj temperaturi, sve dok ne ispari voda, koju je bundeva otpustila. Dinstanu bundevu ostaviti da se ohladi.

U, odgovarajucoj, posudi pomešati svo iseckano, suvo, voce i orahe. U ohlaenu bundevu dodati vanilin šecer sa ukusom cimeta (ili 2 kašicice cimeta) i mešavinu suvog voca i oraha. Dobro sjediniti smesu. Podeliti je na pola.

Na, pobrašnjenu, radnu podlogu staviti jednu polovinu lisnatog testa i razviti ga u pravougaonik, prema plehu, u kome ce se peci (ja sam koristila pleh vel. 35x20cm). Na razvijenu koru, ravnomerno, rasporediti pola kolicine fila.

Sa strane, malo, preklopiti ivice testa preko fila i uviti, testo, u rolat. Rolat prebaciti u pleh, preko pek papira. Na isti nacin napraviti i drugi rolat.

Rolate premazati uljem i staviti da se pecu, u prethodno zagrejanu rernu, na 170 stepeni. Kada rolati porumene izvaditi ih iz rerne i ostaviti da se, potpuno, ohlade (ko voli mekšu koricu, neka rolate prekrije kuhinjskom krpom).

Ohlaene rolate posuti šecerom u prahu, iseci na deblje šnitove i poslužiti.

Savet