

Štrudla sa džemom i rogacem



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za testo:

- **300** g brašna
- **2** kašike šecera
- **2** kašike vinskih masti
- **2** jajeta
- **20** g svežeg kvasca
- **1** prstohvatsoli
- **150** ml mleka

Za nadev:

- **3** kašike džema od šipuraka
- **3** kašike džema od kajsija
- **3** kašike šecera u prahu
- **3** kašike mlevenog rogaca

Priprema

U mlakom mleku razmutiti kvasac uz dodatak šecera i malo brašna i sacekati da nadoe. Nadošlom kvascu dodati jaja, mast, a na kraju brašno i so, i umesiti glatko testo. Dobro ga izraditi da bude gipko i cvrsto. Ostaviti ga da narasta pola sata, pa ga premesiti. Na pobrašnjenoj podlozi ga razviti tako da bude što tanje. Sastojke za nadev pomešati, pa ovom mešavinom premazati razvuceno testo (ali samo do 2/3 razvucenog testa, kako fil ne bi cureo sa strane u toku pecenja).

Zarolati štrudlu i ostaviti je da odstoji pola sata. Zatim je premazati žumancetom umucenim sa malo mleka i staviti da se pece u rernu zagrejanu na 220 stepeni.

Nakon 10-ak minuta smanjiti temperaturu na 180 stepeni i peci je dok lepo ne porumeni. Ostaviti da se malo prohladi, pa je posuti šećerom u prahu. Zatim iseci na parcice i poslužiti.

Savet