

Štrudla sa džemom i rogacem



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za testo:

- **300 g** brašna
- **2 kašike** šećera
- **2 kašike** svinjske 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** šećera u prahu
- **3 kašike** mlevenog rogaca

Priprema

U mlakom mleku razmutiti kvasac uz dodatak šećera i malo brašna i sačekati da nadođe. 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 pobrašnjennoj 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