

Štrudla sa orasima (5)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** brašna
- **1** kockakvasca
- **100 ml** mleka
- **4 kašike** kiselog mleka
- **3** žumanceta
- **5 kašika** šecera
- **1** prstohvatsoli
- **rendana** koricalimuna

Fil:

- **200 g** mlevenih oraha
- **3 kašike** šecera
- **2** vanilin šecera
- **50 ml** mleka

Priprema

Pomešati mlevene orahe, šecer i vanilin šecer, pa preliteri sa vrelim mlekom.

U mlako mleko izmrviti kvasac i dodati 1 kašicicu šecera. Ostaviti da uskisne. Pomešati brašno sa ostalim sastojcima, pa dodati kvasac i zamesiti testo. Ostaviti da stoji pola sata. Zatim testo razviti na oko 5 mm debljine i premazati pripremljenim filom. Urolati i staviti na pleh obložen papirom za pecenje. Ostaviti štrudlu da raste

dok se rerna dobro ne zagreje na 180 stepeni. Peci štrudlu oko 40-45 minuta. Po želji posuti šećerom u prahu.

Savet