Štrudla sa orasima

težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za pripremu testa

- **500 g**brašna
- **100 g**margarina
- **1,5 dl**mlakog mleka
- **2**žumanca
- **1**jaje
- **1**limun kora
- **80 g**šecera
- **40 g**kvasca

Za fil:

- **450 g**mlevenih oraha
- **80 g**meda
- **100 g**šecera
- **2 dl**mleka
- **2 kesice**vanilin šecera
- **1**limun kora
- **125 g**margarina
- **2 umucena**belanca
- **malo** cimeta
- **70 g**suvog groža

Priprema

Za testo: U brašno dodajte koru limuna. Mleko zagrejte tako da bude mlako, dodajte šecer i u toj smesi rastopite kvasac.

Rastopljeni kvasac sipajte u brašno i umesite testo. Na kraju dodajte jaja i istopljen margarin.

Umesite glatko testo i ostavite da duplo naraste.

Za fil: Mleko, med, vanilin šecer, suvo grože, margarin i cimet prokuvajte. Dodajte orahe i umešajte. Ostavite da se masa ohladi.

U meuvremenu ulupajte belanca i umešajte sa ohlaenim filom.

Testo za štrudlu razvucite oklagijom.

Filujte i uvijte u rolat.

Ostavite da naraste sat vremena. Premažite štrudlu jajima.

Pecite na 180 stepeni 25 minuta.

Gotovu štrudlu pospite šecerom u prahu.

Savet