

Štrudlice sa džemom od breskve



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1** vanil šećer
- **200 g** margarina ili masti
- **1** čašakisele pavlake

Još:

- **malodžema** od breskve
- **100 g** šećera u prahu
- **1** vanil šećer

Priprema

Staviti margarin da se rastopi, ali da ne bude prevruc, nego samo blago rastopljen. Za to vreme umešati brašno, prašak za pecivo i vanil šećer, dodati pavlaku i rastoljeni margarin, umesiti malo tvr?e testo. Rastanjiti testo na debljinu oko 5 mm. Seci testo na trake širine 4 prsta. Na svaku traku namazati tanak sloj džema i uviti obe strane do pola, zatim iseci štrudlice željene velicine i re?ati u podmazan pleh tako da sastav bude okrenut na dole. Peci u zagrejanjoj rerni na 220 stepeni oko 15 minuta, dok blago ne porumeni. Kada su gotove valjati ih u prah šećer koji je pomešan sa vanil šećerom.

Savet

Brzo, lako, jeftino i veoma ukusno. Probajte!