

Štrudlice (7)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** brašna
- **200 ml** masti (čaša od jogurta)
- **1 čaša (180 ml)** kisele pavlake
- **po potrebi** džem od šljiva
- **3 kašike** mlevenih oraha
- **po potrebi** prah šećer

Priprema

Izmešati mast i pavlaku pa dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo. Umesiti testo. Testo razviti da bude tanko, a onda ga iseci na trake.

Pomešati pekmez od šljiva sa mlevenim orasima, (umesto oraha može keks). Na svaku traku od testa po dužini stavljati po malo pripremljenog fila.

Preklopiti testo da se pokrije pekmez, Iseci na male štrudlice željene velicine.

Poreati u pleh preko papira, a onda staviti da se peku štrudlic, na 180 stepeni oko 15 minuta. Kada su gotove vruće štrudlice uvaljati u prah šećer.

Savet