

Domaca štrudla sa višnjama



težina: **srednje**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **400 g** brašna
- **3 kašike** ulja
- **prstohvat** soli
- **po potrebi** topla voda

Za fil:

- **1 kg** očišćenih višanja
- **6 kašika** šećera
- **3 kašike** prezli
- **150 g** margarina ili maslaca
- **1 kom** limuna - isceđenog soka
- **malo-po** željice cimeta
- **po potrebi** prezle

Priprema

Uvece pripremiti testo za štrudlu, višnje iskoštčiti i ocediti od soka. Pomešati brašno sa malo soli, dodati ulje, zamesiti testo sa mlakom vodom da se ne lepi za ruku. Testo podeliti na četiri loptice, svaku lopticu premazati uljem, pokriti providnom folijom i ostaviti preko noci da odstoji. Sutradan svaku jufku oklagijom rastanjiti što tanje, da se dobiju skroz prozirne kore. Kore premazati sa rastopljenim margarinom ili maslacem i posuti prezlama. Predhodno očišćene i ocedjene višnje pomešati sa sokom od limuna, šećera i cimeta. Štrudle zarolati i uviti u rolate, složiti uplehu od šporeta, koji je predhodno podmazan uljem ili obložen masnim papirom za

pečenje. Svaku štrudlu premazati sa preostalim rastopljenim margarinom ili maslacem. Rernu predhodno zagrijati na 200C, smanjiti na 180C stepeni, štrudlu peći oko 35 minuta.

Štrudlu pecenu izvaditi iz rerne, ostaviti da se malo prohladi, zatim je iseci na parcad, štrudlu posuti po vrhu sa prah šećerom. Prijatno!

Savet