

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 potrebitopl**a voda

Za fil:

- **1 kg**ocišćenih višanja
- **6 kašika** šecera
- **3 kašike**rezli
- **150 g**margarina ili maslaca
- **1 kom**limuna - isceenog soka
- **malo-po željicimeta**
- **po potrebiprezle**

Priprema

Uvece pripremiti testo za štrudlu, višnje iskošticiti 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 cetiri 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 rezlama. Predhodno ocišcene i ocedjene višnje pomešati sa sokom od limuna, šecera i cimeta. Štrudle zarolati i uviti u rolate, složiti uplehu od šporeta, koji je predhodno podmazan uljem ili obložen masnim papirom za

pecenje. Svaku štrudlu premazati sa preostalim rastopljenim margarinom ili maslacem. Rernu predhodno zagrejati na 200C, smanjiti na 180C stepeni, štrudlu peci oko 35 minuta.

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

Savet