Uvijena štrudla sa orasima

težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**brašna
- **500 ml**mleka
- **1 kockica**kvasac
- **1 kašika**masti
- **5 kašika** šecera
- **2**jajeta
- **1 prstohvat**soli

Fil:

- **500 g**mlevenih oraha
- **100 ml**mleka
- **5 kašika**šecera
- **1**jaje za premazivanje

Priprema

Malu kolicinu mleka zagrejati pa u njega umešati kašiku šecera i izmrviti kvasac. Sacekati da kvasac nadoe. Izmutiti viljuškom jaja pa dodati ostatak šecera i mast. Sjediniti smesu s baršnom. dodati prstohvat soli, nadošli kvasac i ostatak toplog mleka.

Umesiti testo pa ga ostaviti na tolom mestu da naraste. Naraslo testo podeliti na 8 delova. Zagrejati 100 ml mleka zajedno sa 5 kašika šecera. S tim popariti mlevene orahe. Svaki deo testa razviti oklagijom u obliku

elipse pa ga namazati filom od oraha. Uviti u rolat. Uzimati po dva rolata pa ih uvijati jedan oko drugog, tako da se dobije štrudla koja lici na pletenicu. Strudle prebaciti u tepsiju i ostaviti ih 15 minuta da odmore. Premazati ih umucenim jajetom i staviti da se peku oko 60 minuta. Na pola pecenja kada dovoljno porumeni izvaditi tepsiju i štrudle prekriti folijom i vratiti da se pece dok se skroz ne ispece.

Ohladjene štrudle servirati i uživati u ukusu.

Savet