Štrudla sa jabukama

težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **15**kora
- **3**jaja
- **1 šolja**šecera
- **2 šolje**griza
- **2 šolje**jogurta
- **1/2 šolje**ulja
- **1 kesica**praška za pecivo

Nadev:

- **4**vece jabuke
- **4 kašike**šecera
- **1 kašicica**cimeta

Priprema

Umutite belanca sa šecerom u cvrst sneg, dodati žumanca pa jos malo mutiti. Zatim dodati griz, jogurt, ulje i prašak za pecivo. Sve lepo sjediniti i ostaviti da odstojii 15 minuta da griz fino nabubri.

Nadev: Jabuke oljuštiti, narendati na krupno, pa dodati šecer, cimet i dobro sjediniti.

Kore podeliti na tri dela po pet kora. Svaku koru premazati sa nekoliko kašika fila i reati jednu preko druge. Na zadnju, petu koru staviti nadev od jabuka. Urolati kore u štrudlu i prebaciti je u pleh obložen pek papirom. Tako

uradite i sa preostale dve štrudle. Ostatkom fila premazati štrudle odgore. Peci na 180 stepeni dok ne dobije zlatnu boju. Pecene izvaditi prohladiti pospite šecerom u prahu po želji. Prijatno!!!

Savet

(mera je šolja od 2 dl)