

Štrudla sa džemom od šljiva i orasima



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **25 g (1/2 kockice)** kvasca
- **100 ml** tople vode
- **3 kašike** šećera
- **1** jaje
- **125 g** margarina
- **1/2 kašike** soli
- **200 ml** toplog mleka
- **3 kašike** narendane smrznute narandže
- **700-800 g** brašna
- **600 g** džema od šljiva
- **10 kašik** mlevenih oraha
- **60 ml** mleka za premaz

Priprema

Rastopiti kvasac i šećer u toploj vodi. Ostaviti da naraste.

U činiji razmutiti jaje, narendati margarin i dodati so.

Sipati nadošao kvasac.

Dodati mleko i narandžu.

Sipati brašno.

Testo umesiti da bude glatko i mekano. Ostaviti da naraste oko 30 minita.

Nadoslo testo premesiti.

Podeliti na dva jednaka dela. Prvi deo razvuci oklagijom po velicini pleha. Premazati džemom i posuti sa 5 kašike oraha. Isto ponoviti sa drugim delom testa.

Štrudle premestiti u pleh obložen pek papirom i ostaviti da odstoje oko 10 minuta. Pre pecenja štrudle premazati mlekom. Peci na 200 C oko 40 minuta.

Savet

Ukusne i mekane nakon nekoliko dana.