

Posna štrudla sa batat krompirom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** cvrstog pirea od batat krompira
- **2 dl** sojinog mleka
- **200 g** šecera
- **1 dl** ulja
- **1/2** **parceta** kvasca
- **1 komad** pomorandža-kora
- **600 g** brašna
- Za fil:
- **2** **šolj** džema od kajsija
- **100 g** suvog groža
- **50 g** gurma
- **100 g** lešnika
- **po potrebi** šecera u prahu

Priprema

U mlako sojino mleko otopiti šecer, dodati kvasac, sve lagano mešati da se otopi i kvasac. Prosejati brašno u posudi gde cete mesiti, u brašno dodati pire od batat krompira i narendanu koru narandže. Dodati i ulje, promešati sa brašnom i zamesiti sa pripremljenim kvascem. Ostaviti prekriveno folijom na toplom mestu da se udvostruci testo. Tako nadošlo testo premesite i podelite u dva dela. Razvijte koru za štrudlu, premažite je džemom od kajsija.

Za fil, potopirte groždje da nabubri, dodajte seckane urme i krupno mlevene lešnike. Rasporedite fil preko džema.

Tako uradite i sa drugom korom. Zavijte kore u rolate. Podmažite pleh i položite rolate. Premažite ih mešavinom vode i ulja i ostavite na toplom da narastu. Pecite u rerni zagrejanj na 200 stepeni, prvih desetak minuta, onda smanjite na 180 stepeni. Pri kraju pečenja prekrijte pleh alu folijom da ne pregori. Zavisi od rerne, pecite duže vreme da vam štrudla ne bude gletava.

Pecenu štrudlu, prekrijte platnenom salvetom i ostavite da se prohladi. Secite, pospite šećerom u prahu i uživajte u predivnom ukusu i mirisu.

Mirisna i ukusna, a posna.

Savet