

# *Slatka štrudla sa bundevom i pekmezom od kajsije*



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

## **Sastojci**

### **Za testo:**

- **500 g** bundeve
- **800 g** mekog brašna
- **1 kockica** svežeg kvasca
- **1** jaje
- **2 kašike** šećera
- **3 d**l mleka
- **1** dl ulja
- **1 kesica** prašak za pecivo

### **Nadev:**

- pekmez od kajsija

## **Priprema**

Bundevu oljuštiti, ocistiti od semena, iseci na kocke i kuvati u vodi dok ne omekša. Kada je skuvana skloniti sa šporeta, ocediti, izmiksati i prohladiti. Kvasac otopiti sa malo mlakog mleka. U dublju posudu sjediniti brašno, šećer, prašak za pecivo, umuceno jaje, ulje, ispasiranu bundevu, otopljeni kvasac i sve zamesiti sa toplim mlekom. Prekriti testo krpom i ostaviti na toplom da naraste. Naraslo testo preruciti na radnu površinu, premesiti podeliti na dva jednaka dela i rastanjiti oklagijom u pravougaonik, premazati pekmezom i urolati. Pripremljene štrudle re?ati u pleh obložen papirom za pecenje i ostaviti da još malo naraste. Zagrejati rernu na 200 stepeni, staviti pleh i peci štrudle dok ne porumene. Pecene štrudle izvaditi iz rerne malo prohladiti i seci na šnite.

**Savet**