

Štrudla (jabuke, vanila)



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 ml** mlakog mleka
- **100 ml** mlake vode
- **20 g** kvasca
- **10 g** šecera
- **2** jajeta
- **2 kašike** masti
- **1** vanilin šecer
- **500 g** brašna

Fil:

- **8** vecih jabuka
- šecer po ukusu
- vanilin šecer

Priprema

U mlako mleko staviti, mlaku vodu, dodati kvasac, šecer, jaja, dve kašike masti, vanilin šecer, promešajte sve i sa brašnom zakuažite testo i ostavite da odstoji pola sata prekriveno krpom.

Kad testo nadodje, podeliti na cetri dela, tj. jufke. Svaku okagijom razvuci tanko. Rendati jabuke, pospite šecerom i vanilin šecerom i cimedom. I motajte u štrudlu. Re?ati u pleh podmazan uljem. Peci na 200 stepeni oko 20 minuta do pola sata. Prijatno ?

Savet

Možete je praviti i sa malinama, makom, džemom, sa ?im volite.