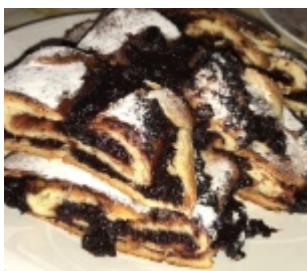


Štrudle sa džemom (2)



težina: **lako**

za: **7** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **1** žumance
- **250 ml** mleka
- **100 ml** ulja
- **2** jajeta
- **1/2 kašike** svežeg kvasca
- **5 kašika** šećera
- **1 kašičica** soli
- džem

Priprema

U 250 ml mlakog mleka razmutiti kvasac, dodati mu jednu kašiku šećera, ostaviti da naraste 15 minuta.

U brašno dodati nadošli kvasac, jaja, ulje, šećer, so, umijesiti glatko tijesto. Možete ga miješati uz pomoć miksera. Tijesto miješati još malo rukama malo na pobrašnjanoj podlozi.

Tijesto podijeli na dva dijela i ostaviti da nadođe 35 minuta.

Jufke istanjiti koliko god možete, cijelu površinu premazati džemom, urolati i stavljati u podmazani pleh, rolate podmazati žumancetom.

Peci oko 30 minuta na 200 C. Gotove štrudle politi malo vodim i pokriti da se ohlade.

Savet

Jesti dok su vruće. Prijatno.