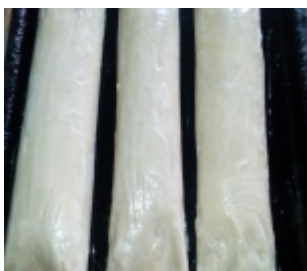


Štrudla od gotovih kora



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kora za pitu
- **2 šolje** jogurta
- **2 šolje** šećera
- **2 šolje** brašna
- **1 šolja** ulja
- **1 kesica** praška za pecivo

Nadev:

- **300 g** pecenih lešnika
- **1 šolja** cokoladnog mleka
- **1 šolja** šećera
- **200 g** čokolade po izboru
- **2 vanil** šećera

Priprema

Nadev: staviti čokoladno mleko, šećer i vanil šećer da se ugrije, kada se ugrije mleko dodati čokoladu da se istopi u mleku. Kada mleko provri dodati mleveni lešnik da se popari. Skloniti fil sa šporeta kako bi se ohladio.

Premaz od jogurta i brašna: sjediniti brašno, jogurt, ulje, šećer i prašak za pecivo, sve sjediniti mikserom.

Slaganje rolata: podeliti kore na tri dela, obično bude oko 15 kora u jednom pakovanju. Slaganje rolata se

obavlja tako što se prva kora premaže belim filom, zatim druga kora belim filom, ponavlja se postupak sve do poslednje kore, pete kore koja se premazuje samo filom od lešnika. Urolati štrudlu i staviti u pleh premazan uljem. Ponoviti postupak sa ostatkom kora tako da se dobije tri rolata.

Na kraju, pre pečenja štrudle premazati sa malo belog fila. Peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko 20 minuta, dok ne porumeni fino.

Savet

Štrudla je veoma laka za napraviti, ali i veoma ukusna, toliko da se pojela pre nego što sam uspela da je slikam kada je pe?ena. Uživajte!