

****Starinska štrudla****



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme priprave: **60** min

Sastojci

Testo:

- **800** gmekog brašna
- **400 ml**toplog mleka
- **50 ml**ulja
- **20 g**kvasca
- **3 kašike**šecera
- **1 kašica**sol
- **1**vanil šecer

Još:

- **1**žumance
- **5 ravnih kašika**svinske masti
- **1 kašika**šecera
- **2**vanil šecera

Nadev:

- **100 g**pecenih lešnika
- **100 g**pecenih oraha
- **50 g**cokolade za kuvanje
- **300 g**višanja iz kompota
- šecer za zaslaivanje

Priprema

Testo: u mlako mleko razmutiti kvasac sa kašikom šecera i malo brašna, ostaviti da odstoji desetak minuta. Kada je kvasac proradio dodati ostatak šecera, so, jaja, ulje i brašno i zamesiti mekano testo. Pokriti testo najlonom, nikako krpom i ostaviti da odstoji nekih sat vremena pre dok se ne udvostruci.

Dok cekamo testo pomešano mast, koja je predhodno izvaena iz frižidera i opustila se, sa žumancetom i šecerom. Kada se testo udvostrucilo podelimo ga na cetiri jednaka dela. Testo je veoma mekano i mora se dobro pobrašnjaviti podloga i ruke. Svaki deo testa razvucemo u deblji krug, pa svaki krug namaženom masom od masti i jaja i onda prebacimo jedan deo testa preko drugog tako da dobijemo dve kore. Odavde se testo razvlaci rukama, a ne oklagijom zbog premazane masti. Testo razvucemo što tanje, da bude što duži rolat jer ce mo ga seci na polovinu.

Štrudlu možemo filovati po želji. Ja sam danas koristila pecene orahe i lešnike koje sam samo posula po testu i narendala cokoladu za kuvanje, zasladila šecerom, a drugu koru sam filovala višnjama iz kompota i zasladila po želji. Za fil možete koristiti šta god volite, bice jednako ukusno.

Kada smo nagilovali po želji urolamo testo i isecemo rolat na pola. Onda ubijamo dve polovine rolata u pletenice tako da dobijemo jednu koru. Tako napravljena štrudla se prebacuje u podmazan pleh i pece na 200 stepeni nekih 20 minuta, dok fino ne porumeni.

Savet

Nazvala sam je starinska štrudla jer su ovu poslasticu spremale moja baka i mama. Veoma je mekana i ukusna i sutradan. Kada se isee jako je dekorativna.