

Posna štrudla (2)



težina: **srednje**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **80 min**

Sastojci

Testo:

- **200 ml**tople vode
- **20 g**kvasca
- **1/2 kašice**soli
- **2 kašike**šecera
- **1**limun - rendana korica
- **30 ml**ulja

Nadev:

- **200 g**mlevenih oraha
- **150 g**šecera
- **1** **caša**soka od limuna ili pomorandže
- **2**vanil šecera
- **30 g**margarina

I još:

- **30 g**margarina

Priprema

Umesiti testo na sledeci nacin: zagrejati vodu u koju dodamo kvasac, kašiku brašna i šecer, ostavimo da odstoji sve desetak minuta. Nakon toga dodamo so, ulje, rendanu koru limuna i postepeno dodajemo brašno, umesimo

testo koje prekrijemo strec folijom i ostavimo u frižideru da naraste oko 40 minuta.

Dok testo narasta pripremamo fil tako što na vatru stavimo sok, vanil šećer i običan šećer da provere, kada provere dodamo mleveno orahe i kocku margarina, sklonimo sa vatre i mešamo dok se margarin ne istopi, ostavimo da se ohladi.

Kada je testo naraslo razvijemo ga u pravougaonik i nafilujemo filom, uvijamo u rolat i pecemo na 200 stepeni oko 20 minuta, zavisno od rerne. Kada je štrudla gotova, još dok je vruća, cim je izvadimo iz rerne, premažemo je sa 30g rastopljenog margarina, pokrijemo i ostavimo da se dobro ohladi.

Savet

Ovo je količina za jednu štrudlu.