

Domaca štrudla sa rogacem



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo:

- **800 g** brašna
- **400 ml** mleka
- 3 jajeta
- **3 kašike** šecera
- **50 g** svežeg kvasca
- **1 kašičica** soli
- **100 ml** ulja
- **2 kesice** vanilin šecera
- **1 korica** celog ribanog limuna

Fil:

- **300 g** rogaca mlevenog
- **150 g** šecera
- **2 kesice** vanilin šecera
- **50 g** suvog groža
- **150 ml** toplog mleka

Priprema

Od 400ml mleka odvojiti 50ml smlaciti. Dodati kvasac i 3 kašike šecera, izmešati i ostaviti da malo naraste kvasac. Sjediniti brašno, šecer, ulje, preostalo mleko, nakišli kvasac. Dodati ribanu koricu limuna, dva žumanca i mešiti varjacom da bude fino glatko testo. Ostaviti da naraste oko 45 minuta. Od testa napraviti dve jufke pa namazati fil 300 g mlevenog rogaca, pomešati sa 150gr šecera i 2 vanilin šecera, suvog groža to popariti sa

100ml mleka pa tim filom filovati jufke. Staviti u podmazan pleh i peci na 200C oko 45 minuta.

Savet