Štrudla sa pekmezom (3)

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**pšenicnog brašna
- **1 kockica**kvasca
- **100 g**šecera
- **2**žumanceta
- **250 ml**mleka
- **100 g**margarina
- **1**limun (korica)
- pekmez od šljiva
- šecer u prahu

Priprema

U 100 ml toplog mleka izmrviti kvasac, dodati kašicicu šecera i kašicicu brašna. Ostaviti da nadoe. U drugu posudu staviti preostalo mleko, jaja, otopljen i ohlaen margarin, šecer i rendanu koru jednog limuna. Dodati nadošli kvasac, pa sa brašnom zamesiti testo. Ostaviti na toplom 30 minuta, pa ga premesiti i podeliti na tri dela. Ostaviti da stoji još deset minuta. Razviti pravougaonike. Premazati pekmezom, ravnomerno rasporediti fil po celoj površini, i uviti rolate. Staviti ih u pleh, podmazan ili obložen papirom za pecenje. Rernu zagrejati na 200°C, pa ubaciti pripremljene rolate. Nakon dvadesetak minuta, kad rolati porumene, smanjiti temperaturu rerne na 150°C, pa peci još deset minuta. Prohlaene rolate posuti šecerom u prahu. Iseci i uživati u ukusu.

Savet

Ako je pekmez malo rei, staviti malo mlevenog keksa (plazme).