

Domaca štrudla sa nadevom od oraha



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za testo:

- **500 g** brašna
- **200 ml** mleko
- **40 g** svežeg kvasca
- **80 g** maslaca
- **4 kašike** šećera
- **2** žumanceta
- **1 prstohvata** soli
- Za nadev:
- **400 g** mlevenih oraha
- **300 g** šećera
- **300 ml** mleko
- **2 kesica** vanilin šećera
- Za premazivanje:
- **1** žumance

Priprema

U mlakom mleku rastvoriti kvasac, dodati šećer i izmešati. U dublju posudu usuti brašno, dodati rastvoren kvasac, otopljen maslac, žumanca, posoliti i zamesiti testo. Prekriti čistom kuhinjskom krpom i ostaviti da naraste.

Za nadev: Sjediniti orahe, šećer i vanilin šećer, dodati mleko i sve izmešati.

Nadošlo testo...

...izruciti na pobrašnjenu radnu površinu, premesiti i podeliti na dva dela (formirajući dve jufkice).

Obe jufkice razviti oklagijom i premazati nadevom od oraha.

Urolati i oba rolata poreati u pleh obložen pek-papirom.

Premazati ih umućenim žumancetom. Prekriti čistom kuhinjskom krpom i ostaviti da odstoje 10 minuta. Peci u dobro zagrejanoj rerni na 180 stepeni 40 minuta.

Gotovu štrudlu izvaditi iz rerne, prekriti čistom kuhinjskom krpom i ostaviti je da se prohladi. Seci na parčad željene debljine, servirati i poslužiti.

Savet

Po želji, prohladnu i isečenu štrudlu, možete posuti šećerom u prahu. Prijatno!