

Štrudla sa orasima i dve vrste pekmeza



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **12** kora za pite
- **1** dlulja
- **1** dlgriza
- **1** dljogurta
- **1** dlkisele vode
- **1** jaje
- **1** kašicicapraška za pecivo
- **1** dlšecera
- **po potrebi** pekmez od nektarine
- **po potrebi** pekmez od smokve
- **200** gmlevenih oraha
- **60-70** gsuvog grož?a (ili više)

Priprema

Pomešati ulje, jogurt, griz, kiselu vodu, jaje, šećer i prašak za pecivo u homogenu masu za prelivanje kora. Uzimati po 1 koru prelivati sa 3-4 kašike preliva. Preko sraviti drugu opet prelići, pa trecu i nju prelići. Posuti sa mlevenim orasima, preko sa malom kašicicom na nekoliko mesta rasporediti pekmez prvo jedan pa drugi. Posuti sa suvim grož?em. Uviti krajeve unutra pa urolati štrudlu. Re?ati u podmazan pleh obložen pek papirom. Kad ste uradili sve tri štrudlice, posuti ostatak mase preko njih kašicicom ili cetkicom razmazite. Pecite u zagrejanjoj rerni na 200 C oko 35 minuta da lepo porumene. Rashladite i poslužite. Možete posuti šećerom u prahu, a i nemora dovoljno su slatke

Savet

Štrudla je ukusna i zasitna.