

Brza štrudla



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 caše** jogurta
- **1,5 cašebrašna**
- **2 kašikeulja**
- **2 kašike** šecera
- **1/2 kesicevanil** šecera
- **1 kašicicasuvog** kvasca

Još:

- **po potrebidžema**
- **1/2 kesicevanil** šecera
- **1 mala kockica** margarina
- **za posipanje** šefer u prahu

Priprema

U ciniju sipati jogurt, vanil šefer i šefer. Promešati pa dodati brašno, prašak za pecivo, kvasac i ulje. Sjediniti sve kašikom, ulupati dok ne dobijetu meku lopticu od testa. Ako je potrebno dodajte malo mlake vode, jer sve zavisi od jogurta i brašna.

iniju sa testom pokriti krpom i ostaviti pola sata na topлом.

Nakon toga istresti ga na radnu površinu sa brašnom, umesiti da se ne lepi i razvuci tanku koru.

Koru premazati obilno džemom i uviti u štrudlu.

Preko štrudle poreati tanke listice margarina i posuti ostatkom vanil šecera.

Staviti da se pece u zagrejanoj rerni na 180C.

Pecenu pokriti krpom na par minuta pa posuti prah šecerom, seci na prst debljine i poslužiti.

Savet

Brza i jednostavna, a ukus odlian. Fil možete staviti po želji, ali uz ovako brzu pripremu najbrže je i bilo namazati domaim džemom. Prijatno :)