

Štrudla sa džemom od višanja



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 ml** toplog mleka
- **100 ml** ulja
- **2** jajeta
- **1 kesica** suvog kvasca
- **1/2 kašičice** soli
- **6 kašičice** šećera
- **1 manja** narandža narendana korica
- **600 g** brašna
- **1 tegla** džema od višanja
- **malo** mleka za premaz štrudli

Priprema

Toplom mleku dodati kvasac i 2 kašičice šećera. Ostaviti da kvasac naraste. U ciniju za mešenje sipati brašno, ulje, jaja, so, ostatak šećera i narendanu koricu narandže (samo prvi narandžasti sloj). Dodati i nadošli kvasac. Umesiti mekano testo. Prekriti krpom i ostaviti da testo naraste oko 30 minuta.

Nadošlo testo premesiti i podeliti na dva dela. Rastanjiti jedan deo testa i premazati džemom.

Urolati štrudlu i odložiti u pleh obložen pek papirom. Postupak ponoviti sa drugim delim testa. Pripremljene štrudle prekriti krpom i ostaviti 15 minuta da nadođu.

Štrudle pre pečenja premazati mlekom. Peci na 200 C nekih 15 minuta, zatim smanjiti na 180 C i nastaviti sa

pecenjem još oko 15 minuta. Drvenom cackalicom proveriti da li je štrudla pecena.

Pecenu štrudlu premazati mlekom i ostaviti da se ohladi. Seci na parcice i po ukusu posuti šećerom u prahu.
Prijatno!

Savet