Štrudla sa džemom i orasima

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za fil:

- **3**jajeta
- **2 cašе**šecera
- **1 cša**ulja
- **250 ml**jogurta
- **1 cša**griza
- **1 kesica**praška za pecivo

Za premazivanje i posipanje:

- **po potrebi**džem od kajsije
- **200 g**mlevenih oraha

I još:

- **500 g**tankih kora (za pitu)

Priprema

Mikserom umutiti jaja i šecer, dodati ulje, jogurt, griz, prašak za pecivo i sve lagano sjediniti mikserom.

Kore podeliti na dva dela. Uzeti jednu koru, premazati je filom (po 2 kašike fila naneti), preklopti drugom korom, premazati filom-i tako reati kore i premazivati svaku, sem poslednje, koja se premaže džemom od

kajsije...

...pa se pospe sa 100 g mlevenih oraha.

Uviti lagano u rolat i staviti u pleh obložen pek-papirom.

Premazati filom i peci u dobro zagrejanoj rerni-prvo na 200 stepeni 10 minuta, a potom smanjiti na 180 stepeni i peci još 15 minuta.

Postupak ponoviti i sa drugim delom kora i fila (dobijajuci tako dve štrudle). Gotovu štrudlu uzvaditi iz rerne, prektiti cistom kuhinjskom krpom i ostaviti da se prohladi.

Seci na šnite željene debljine, servirati i poslužiti.

Savet

Po želji, prohlaenu štrudlu možete posuti šeerom u prahu. Rolate pecite posebno, jer se uvijaju na uže, a duže i popreko se stavljaju u pleh (kao na slici), tako da ne mogu oba da stanu (jedino ukoliko imate veu rernu i pleh). Šeer, ulje i griz meriti ašom od jogurta. Prijatno!