

Štrudla sa orasima (6)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **400 g** brašna
- **20 g** svežeg kvasca
- **4 kašike** šecera
- **1/2 kašice** soli
- **1 dl** mleka
- **1 dl** ulja
- **1 dl** vode
- **1** limun - ribana kora

Za fil:

- **500 g** mlevenih oraha
- **200 g** šecera
- **150 ml** vrelog mleka

Priprema

U vanglicu sipati kvasac, šecer, mlako mleko i mlaku vodu promešati i ostaviti da kvasac nadoe u nadosao kvasac dodati ulje promešati pa dodati brašno, koru od limuna i so. Zamesiti glatko testo. Testo ostaviti da naraste. Naraslo testo premesiti i podeliti na 2 jufke. Jufke razvuci u pravougaonik i nafilevati te uviti u rolat. Prebaciti u pleh obložen pek papirom. 15 minuta da odstoje pa peci na 200°C.

Priprema fila: U orahe dodati šećer i vrelo mleko promešati pustiti da odstoji 10 minuta.

Savet

Štrudla je veoma sona, puna fila.