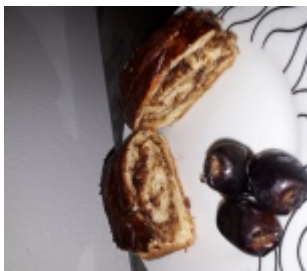


Hani plazma štrudla



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Testo:

- **900 g** brašna
- **50 g** margarina
- **1** vanilin šećer
- **2 kašičice** šećera
- **2 kašičice** suvog kvasca
- **1 kašičica** praška za pecivo
- **2** jajeta
- **1/2** čaše mleka
- **1/2** čaše jogurta
- **2 kašičice** kisele pavlake
- **po potrebi** topla voda

Nadev:

- **300 g** oraha
- **10** komplazme
- **oko 400 ml** mleka
- **2 kašike** meda
- **1** vanilin šećer
- **120 g** čokolade

Priprema

Aktivirati kvasac sa malo šećera. Pomešati pola čaše mleka i pola čaše jogurta. U brašno dodati jaja, pecivo,

margarin, vanilin šećer, pavlaku, šećer, kvasac, pomešano mleko sa jogurtom. Zamesiti meko i ostaviti da odstoji jedan sat.

Pripremiti smese. Krupno mlevene orahe pomešati sa 100 ml mleka i vanilin šećerom. U drugoj posudi plazma keks izdrobiti, politi ostatkom mleka i dodati 2 nepune kašike meda. Izrendati čokoladu u poseban tanjir.

Orasi treba da odstoje u mleku bar pola sata, kako bi upili mleko. Zatim sjediniti smese.

Nadošlo testo podeliti na tri jednaka dela. Svaki deo posebno tanjiti i filovati. Najpre stavimo smesu od oraha i plazme, a preko rendanu čokoladu.

Savijati testo strpljivo i polako. Krajeve možete iseci nožem. Od ove količine sam dobila 3 štrudle. Pre pečenja sam ih premazala margarinom.

Peci 20 minuta na 220 stepeni. Po vaenju iz rerne, dok je štrudla još topla, prelići čokoladnom glazurom.

Preukusna je :)

Savet

Hani - jer je u spremanju uestvovala i moja sestrice Hana, i zato toga što je štrudla medna. :))