

Štrudla s kupinama



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kore za pitu

Za premaz:

- 3 jajeta
- **250 g** griza
- **1** šolja ulja
- **1** šolja šećera
- **1** šolja jogurta
- **1** kesica praška za pecivo
- **2** kesice vanil šećera
- **1 kg** kupina

Priprema

U posudu staviti jaja, griz, ulje, jogurt, prašak za pecivo, šećer i vanilin šećer dobro izmešati. Prvu koru namazati smesom od griza (3 do 4 kašike), staviti drugu koru koju takoe namazati smesom. Staviti i trecu koru i na nju rasporediti kupine (oko 200 g). Sve fino zarolati i složiti u pleh za pecenje obložen pek papirom. Postupak ponavljati sve dok se ne potroše sve kore. A viškom nadeva od griza koji ostane jednostavno premazati pitu. Staviti i peci (u prethodno zagrejanu rernu) na 180 stepeni nekih 40 minuta. Malo prohladite štrudle, iseci ih i poslužite posute prah šećerom.

Savet

(šolja 2 dl)