

## Štrudlice sa džemom i orasima



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- 125 g maslaca
- 125 g kisele pavlake
- 1 kašika šecera u prahu
- 250 g brašna
- 1 vanil šecer
- malorendane limunove korice
- po potrebi džema od kajsija
- 50 g mlevenih oraha
- po želji prah šecer za posipanje

### Priprema

U činiju sipati brašno, oba šecera, rendanu koricu limuna pa dodati pavlaku i sasvim omekšao maslac. Rukama zamesiti testo koje se ne lepi. Ako treba dodati malo brašna. Uviti ga u prozirnu foliju i ostaviti u frižider sat vremena.

Izvaditi testo iz frižidera pa ga staviti na radnu površini sa malo brašna.

Razvuci testo oklagijom tanko.

Uz ivicu testa rasporediti nadev napravljen od pomešanih džema i mlevenih oraha. Uviti u tanku rolnu. Ako pravite duplu meru (a ja jesam) urolajte do pola testa pa presecite testo nožem celom širinom pa ponoviti postupak filovanja i rolanja.

Iseci štrudlice velicine 4 do 5cm, po želji. Poreati ih u pleh pa peci na 180°C oko 17-20 minuta da ostanu svetle. Pecene po želji posuti prah šećerom.

## **Savet**

Recept za testo za štrudlice sam davno prepisala od Mubere Zivojevic, a po mom ukusu džemu sam dodala malo oraha, em mi je lepše em zagusto džem ako je redak. Pravila sam odmah duplu meru. Navedeno vreme je bez stajanja testa u frižideru.