

Štrudla (orah i džem od kupina)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 500 g**brašna (tip 400)
- **1**jaje
- **200** gotopljenog maslaca/margarina
- **1** kesicavanilin šecera
- **50 g**šecera
- **30 g**kvasca
- **1** prstohvatsoli
- **1**limun (korica)
- **2** kašikekisele pavlake
- **150 ml**mleka

Za fil:

- **250 gm**levenih oraha
- **100 ml**mleka
- **2** kašikešecera
- **1** kesicavanilin šecera
- **1** teglicadžema od kupina

Za premaz:

- **100 ml mleka**
- **1 kašika šecera**
- **1 kašikaulja**

Priprema

U toplo mleko izmrvti kvasac, dodati prstohvat soli, kašicu šecera i kašicu brašna. Ostaviti da nadoe. Dodati jaje, pa otopljen i ohlaen maslac/margarin, zatim kašiku brašna i kiselu pavlaku, šecer, vanilin šecer i rendanu koru jednog limuna. Izmešati. Dodavati brašno i zamesiti glatko testo. Ostaviti na topлом oko pola sata, pa ga premesiti i podeliti na dva dela. Razviti pravougaonike. Jedan premazati džemom od kupina. Drugi filom od oraha (mlevene orahe pomešati sa mlakim mlekom i šecerom i vanilin šecerom). I uviti rolate.

Staviti ih u pleh, podmažan ili obložen papirom za pecenje. Ostaviti da odstoje desetak minuta. Premazati ih uljem pa zagrejanim mlekom pomešanim sa kašikom šecera. Peci oko pola sata u rerni zagrejanoj na 200 C. Zatim, kad rolati porumene, smanjiti temperaturu rerne na 150°C, pa peci još desetak minuta. Vruće rolate premazati opet toplim mlekom sa šecerom.

Prohlaene posuti šecerom u prahu.

Iseci i uživati u ukusu!

Savet