

Štrudla sa džemom od smokvi i plazmom



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 dlmleka
- 1 kockica kvasca
- 2 kašicicešecera
- 1 prstohvatsoli
- 2+1 za premazivanjejaja
- 100 gmargarina
- oko 600 gbrašna

Nadev:

- 1 tegladžem od smokvi
- 100 gmlevene plazme

Za posip:

- po ukusuprah šecer

Priprema

U mlako mleko otopiti šecer dodati izmravljeni kvasac i promešati u to umešamo izbuckano jaje i otopljeni margarin i promešamo u brašno umešamo so i postepeno dodavajuci u tecnost umesimo glatko testo.

Od gore pospemo sa malo brašna pokrijemo i ostavimo oko 30 minuta da se testo udvostruci

Na radnoj površini premesimo podelimo na 4 loptice. Svaku pojedinačno oklogijom razvijemo na debljinu oko 0.5 cm premažemo džemom i pospemo plazmom.

Savijemo krajeve ja unutra i pažljivo urolamo smestimo štrudlu na pleh obložen pek papirom isti postupak ponovimo i sa preostalim testom. Odozgo premažemo izmucenim jajetom.

Rernu ukljucimo da se zagreje na 180C dokle štrudla miruje i pecemo oko 25 minuta ako od gore pre porumeni pokrijemo folijom da nebi pregorela, a da se sredina lepo izpece.

Savet

Može se koristiti i drugi džem po želji.