

Štrudla sa suvim šljivama i umbirom



težina: **lako**

za: 5 osoba

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 1 kašikašecera
- 1/2 kockekvasca
- 100 mltope vode
- 100 mljogurta
- 1žumanac
- 1 prstohvatsoli
- 1/2 kašicicepraška za pecivo
- 300-400 gmekog brašna tip 400
- 50 mlulja koštica groža
- 70 gsuvih šljiva
- 4 kašikedžema od šljiva
- 1 kašicica ravnarendanog umbira
- 1/4 kašicicecimet
- 1 kašikamajoneza

Priprema

U toplu vodu stavite kvasac i šećer. Samo da se rastopi kvasac. Dodajte sve tečne sastojke i dobro sjedinite. Dodajte prašak za pecivo i prstohvat soli. Lagano kašiku po kašiku dodajte brašno. Kada dodate 300grama onda dodajte još malo. Ja to radim od oka da mi bude testo mekano i pufnasto a da se ne lepi. Bukvalno ivica izmeu lepljivog i nelepljivog. Zato sam stavila još 100gr jer nisam sigurna u gram koliko je. Testo prekrije krpom i ostavite da narasta da se duplira. Za to vreme napravite fil. Štapnim mikserom grubo ispasirajte suve šljive sa umbirom i cimetom. Da ostanu malo parcici suvih šljiva. Razvijte testo što tanje. Oko četvrtina prsta recimo. Premažite celo testo i pažljivo u rolajte što tanje. Stavite u podmazan pleh za štrudlu. Premažite preko kašikom majoneza. Pece se na 180 stepeni dok ne porumeni. Kad izvadite uvijte je na 20 minuta. Posute prah šećerom i

to je to.

Savet

Odlina štrudla sveža i po nekoliko dana. Koliina je fina. Pa prijatno dragi moji!