

Štrudla sa eurokremom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **100 ml** mleka
- 2 jajeta
- **1 kašika** suvog kvasca
- **80 g** margarina
- **1 kesica** vanilin šecera
- **2 kašike** šecera u prahu
- **400 g** brašna

Za nadev:

- **po potrebi** eurokrem

Za premazivanje:

- 1 žumance

Priprema

Za testo: U dublju posudu usuti brašno, dodati kvasac i izmešati. Zatim, usuti mlako mleko, šecer u prahu, vanilin šecer, razmucena jaja, otopljen margarin i zamesiti mekše testo. Prekriti čistom kuhinjskom krpom i ostaviti da odstoji 30 minuta.

Nadošlo testo premesiti na pobrašnjenoj radnoj površini.

Oklagijom razviti u oblik pravougaonika i jedan kraj premazati eurokremom.

Urolati do pola. Drugu polovinu zaseci oštrim nožem na trake.

Urolati do kraja.

Urolanu štrudlu staviti u uljem podmazanu vatrostalnu posudu (staviti na sredinu i uviti je u krug).

Premazati je umucenim žumancetom. Osraviti da odstoji 10 minuta. Peci u dobro zagrejanj rerni na 180 stepeni 30 minuta.

Gotovu štrudlu izvaditi iz rerne, prekriti je cistom kuhinjskom krpom i ostaviti da se prohladi.

Štrudlu seci na parcad željene velicine, servirati i poslužiti.

Savet

Umesto eurokrema možete koristiti nutelu, džem, pekmez - po sopstvenom izboru. Peenu, prohlaenu i iseenu štrudlu možete posuti šeerom u prahu. Probajte, prijatno!