

Lisnate štrudle



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** glisnatog testa
- **1**žumance

Fil od maka:

- **100** gmlevenog maka
- **100** ml mleka
- **100** gmlevenog keksa
- **2 kašike**lešnik krema
- **2 kašike** šecera
- **1 kesica**vanilin šecera

Fil od voca:

- **100** g malina
- **100** g borovnica
- **100** gmlevenog keksa
- **3 kašike**šecera
- **1 kesica**vanilin šecera

Priprema

Najpre napraviti fil od maka. Mleko i šecer sipati u šerpu i prokuvati. Skloniti sa ringle, dodati mak, krem i

keks, pa promešati. 250g lisnatog testa razvuci u pravougaonik. Premazati pripremljenim filom. Saviti krajeve testa i urolati. Štrudlu odložiti u pleh obložen papirom za pečenje.

Zatim napraviti voćni fil. Sjediniti maline i borovnice, pa im dodati šećer i keks. Sve promešati. Ostatak lisnatog testa takođe razvuci u pravougaonik, pa premazati voćnim filom. Uviti stranice i urolati. Voćnu štrudlu premestiti u pleh sa štrudlom od maka.

Štrudle premazati umućenim žumancetom. Peci na 200°C oko pola sata.

Savet

Ovako pripremam štrudle kad nemam mnogo vremena, a podjednako su ukusne kao sa mešenim testom.