

Štrudla sa orasima (2)



Sastojci

Potrebno je:

- 1/2 l mleka
- 1 kocka kvasca svežeg
- 1 jaje
- 2 žumanaca
- 1 šoljica ulja
- brašno po potrebi
- 125 g margarina (za premazivanje)
- 200 g oraha
- 50 g šecera
- mak (po potrebi)
- džem (po potrebi)
- 2 belanca
- 1 šoljica vode

Priprema

U šoljicu mlakog mleka staviti kvasac da naraste, zatim dodati ostale sastojke, mleko, jaje, žumanaca, zejtin i brašno. Umesiti testo što mekše. Ostaviti da naraste. Podeliti testo na 9 jufkica. Praviti tri rolata od po 3 kore, svaku koru premazati otopljenim margarinom, zatim razviti u veliku koru i prepletati.

Filovati po želji, orasima (50 g šecera, 1 šoljica vode da provri i popariti 200 g oraha u to ubaciti preostala 2 belanaca dobro umucena) ili džem.

Premazati žumancetom i peci na temperaturi od 180 stepeni jedno 90 minuta.

Nadam se da će vam se svideti.