

Posna štrudla



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za testo:

- **200 ml**voda
- **350 g**brašna
- **1 kesica (10 g)**suvog kvasca
- **1 kašika**šecera
- **1 prstohv**atsoli
- **malol**imunove korice
- **1 kesica**vanilin šecera
- **3 kašike**ulje

Za nadev:

- **4 kašike**džema od kajsija
- **100 g**mlevenih oraha

Za premazivanje:

- **po potrebi**ulje

Za posipanje:

- **po potrebi**šecer u prahu
- **1 kesica**vanilin šecera

Priprema

Za testo: U dublju posudu usuti brašno, dodati kvasac, so i izmešati. Uliti mlaku vodu, dodati ulje, šećer, vanilin šećer, rendanu limunovu koricu i zamesiti testo. Testo pouljiti sa obe strane, prekriti čistom kuhinjskom krpom i ostaviti da naraste. Nadošlo testo premesiti, prekriti čistom kuhinjskom krpom i istaviti da još jednom naraste.

Nadošlo testo izruciti na pobrašnjenu radnu površinu, premesiti i oklagijom razviti u oblik pravougaonika.

Premazati džemom i posuti mlevenim orasima.

Urolati i staviti u duguljast kalup obložen pek-papirom. Prekriti najlon kesom i ostaviti da odstoji 15 minuta. Rernu zagrejati na 250 stepeni.

Štrudlu premazati uljem i peci na 200 stepeni 40 minuta (po potrebi smanjiti temperaturu kako štrudla ne bi gorela). Gotovu štrudlu izvaditi iz rerne, premazati uljem i ostaviti da se prohladi.

Sjediniti šećer u prahu i vanilin šećer i posuti štrudlu dok je još vruća.

Štrudlu seci na parčad željene velicine, servirati i poslužiti.

Savet

Koristila sam domai džem od kajsija. Vi možete koristiti džem po sopstvenom izboru. Idealna poslastica u danima posta. Probajte, prijatno!