

Štrudla (džem i orah)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 ml** mleka
- **1 kesica** suvog kvasca
- **4 kašike** šećera
- **1/2 kašike** soli
- **200 ml** ulja
- **3** jajeta
- **oko 1 kg** brašna

Za nadev:

- **1 tegla** džema od šljiva
- **6 kašike** prezli
- **300 g** mlevenih oraha
- **8 kašike** šećera

Priprema

U mlakom mleku razmutiti kvasac i dodati mu šećer. Dodati umućena jaja. Izmešati.

Sipati ulje i so.

Dodati pola kolicine brašna i mutiti kašikom dok se ne dobije retka mekana smesa.

Nastaviti sa dodavanjem brašna, i mesiti testo. Testo prebaciti na radnoj površini na kojoj ste posuli brašno i umesiti mekano testo koje se ne lepi.

Umešeno testo vratiti u vanglicu i prekriti kuhinjskom krpom. Ostaviti da naraste oko 40 minuta.

Naraslo testo podeliti na...

etiri jufke, oblikovati ih na pobrašnjenoj podlozi. Prekriti kuhinjskom krpom i ostaviti oko 10 minuta da narastu.

Uzeti jednu jufku, razvuci je na pobrašnjenoj podlozi. Premazati džemom od šljiva i posuti sa 3 kašike prezli. Blago saviti bocne krajeve ka unutra.

Umotati štrudlu u rolat. Ceo postupak ponoviti sa drugom jufkom.

Preostale 2 jufke razvuci na pobrašnjenoj podlozi. Posuti orasima i šećerom. Zamotati bocne krajeve ka unutra i uviti u rolat.

Štrudle prebaciti u plehove obložene pek papirom. Prekriti kuhinjskom krpom i ostaviti da narastu dok se rerna zagreje na 180 C.

Peci štrudle oko 35 minuta na 180 C. aćalicom proverite da li su pecene.

Pecene štrudle ostaviti da se dobro ohlade. Iseci na parćad po ukusu posuti šećerom u prahu i poslužiti. Prijatno!

Savet