

## *Carska štrudla*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1 l mleka
- 1/2 kg šecera
- 8 jaja
- kora od 1 limuna
- kora od 1 pomorandže
- 300 ml ulja
- 100 g suvog grožđa
- cimet
- džem od šljiva
- brašno po potrebi
- 1 kockica kvasca
- 100 g meda

### **Priprema**

Kvasac ostaviti da naraste sa malo toplog mleka, kašicom šecera i kašicom soli i malo brašna.

Umutiti mikserom 8 jaja sa 1/2 kg šecera. Sipati brašno, kvasac, 150 ml ulja, umucena jaja i narendanu koru limuna. Umesiti glatko testo i dodati prostalo ulje. Dobro umesiti i ostaviti da naraste 30 minuta.

Razmesiti naraslo testo i podeliti ga na dva dela. Od svakog dela razvuci koru namazati je džemom, posuti cimetom, suvim grožđem i narendanom korom narandže.

Uviti u rolat i iseci na parcad, debljine oko 5 cm i naređati u podmazan pleh. Ostaviti da odstoji 15 minuta.

Peci u zagrejanj rerni oko 40 minuta na 180 stepeni.

Ispicenu parcad premazati medom.