

# Štrudla sa džemom od kajsije



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **1 kg** brašna
- **1 kocka** kvasca
- **1 kesica** praška za pecivo
- **6 kašika** šecera
- **5 kašika** ulja
- **3** jajeta
- **2 dl** toplog mleka
- **2 dl** mlake vode
- džem od kajsije

## Priprema

Kvasac potopite sa 2 dl mlake vode, dodajte 2 kašike šecera i ostavite da kisne. Varjacom umutite jaja, dodajte preostale 4 kašike šecera, sipajte kvasac, toplo mleko, ulje, prašak za pecivo. Postepeno dodajte brašno i zamesite mekše testo. Prekrijte krpom i ostavite da naraste.

Nadošlo testo podelite na dva dela i tanko rasklagijajte. Listove testa premazite džemom, uvijte u štrudlu i stavite u podmazan pleh. Prekrijte krpom i ostavite da odstoji još desetak minuta. Pecite u zagrejanj rerni dok ne porumeni.

## Savet