

Štrudlice sa orasima



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za koru:

- 1 dl jogurta
- 1 dl mleka
- 1/2 paketic kvasca
- 400-500 g brašna
- prstohvat soli
- 1 jajce
- 1 belence
- 1 dl ulja
- 1 kašičica šecera

Za fil:

- 200 g mlevenih oraha
- 100 g šecera

Za premazivanje:

- 1 žumance
- malo šecera u prahu

Priprema

Jogurt i mleko pomešati i smlaciti, dodati kašičicu šecera i kvasac. Ostaviti desetak minuta da nadoe. Nadošli

kvasac pomešati sa svim sastojcima za koru i zamesiti meko testo. Pokrijte krpom i ostavite testo na sobnoj temperaturi da se udvostruci.

Premesite nadošlo testo i podelite na dva dela. Razvijte oklagijom na što tanji pravougaonik. Orahe i šećer promešajte i polovinu fila nanosite na prvu koru. Urolajte i premažite žumancetom. Isto postupite i sa drugom polovinom testa.

Obe urolane štrudle isecite na manje štrudlice i reajte u namazan pleh. Pecite u zagrejanj rerni oko pola sata na 200 stepeni. Gotove štrudlice pospite šećerom u prahu.

Savet