Štrudla sa jabukama (4)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kg**kiselih jabuka
- **150 g**mrvica
- **150 g**putera
- **100 g**suvog groža
- **75 g**mlevenog badema
- **100 g**šecera
- **1 kesica**cimeta
- **malo**šecera u prahu
- **1 kesica**vanilin šecera
- **300 g**brašna
- **1**jaje
- **malo**soli
- **malo**mleka
- **malo** putera

Priprema

Zamesite testo od brašna, jajeta, mleka i soli.

Sve dobro zamesite i ostavite da se testo odmara 1 sat.

Za fil mrvice propržite na puteru.

Dodajte jabuke isecene na režnjeve.

Dodajte suvo grože, badem, umešajte šecer i cimet.

Testo razvite na dasku.

Tanko ga premažite puterom pa ga filujte filom.

Filovano testo uvijte u rolat, stavite u podmazan pleh i pecite na umerenoj temperaturi do kraja.

Štrudlu isecite na tanke kolutove i pospite ih prah šecerom pomešanim sa vanilom.

Savet