

Apple Strudel



težina: **lako**

za: **5** osoba

време pripreme: **30** min

Sastojci

Za testo:

- **250 g** brašna
- **1** jaje
- **2 kašike** ulja
- **1** prstohvatsoli
- **4 kašike** tople vode

Za fil:

- **5** komjabuka
- **100 g** suvog groža
- **1 kašika** narendane korice limuna
- **po** ukusucimet
- **1 kašika** šecera
- **3 kašike** seckanih lešnika

Za premazivanje:

- **po potrebi** prezle
- **po potrebi** margarin

Priprema

Priprema testa: Umesiti brašno, jaje, ulje, so i toplu vodu. Testo treba da bude glatko. Premazati ga sa 2 kašike

ulja i ostaviti da odstoji 30 minuta. Priprema fila: Jabuke ocistiti i iseci na kockice, dodati suvo grože, koricu limuna, seckane lešnike, cimet i šećer. Dobro izmešati. Razvuci testo na masnom papiru (hartiji za pecenje), da bude tanko. Premazati ga otopljenim i prohladenim margarinom, Rasporediti ravnomerno fil od jabuka i uviti u rolat. Staviti u pleh obložen papirom za pecenje. Premazati margarinom i posuti prezlama. Peci 30 minuta na 200C.

Savet