

Štrudla od jabuka

Testo

200 g brašna
1 jaje
 $\frac{1}{2}$ dl ulja
5 kašika mlake vode
prstohvat šećera
prstohvat soli
20 ml ulja za premazivanje

Fil

1,5 kg kiselih jabuka
150 g margarina sa maslacem
125 g suvog grožđa
100 g šećera
80 g prezli
1 kesica cimet šećera

Za serviranje

50 g prah šećera
2 kesice šlaga
mleko za šlag
2 kašike slatka od šumskih jagoda

Način pripreme

1. Od svih sastojaka za testo mikserom zamesiti testo, a zatim dobro umesiti rukama da se dobije glatko elastično testo. Staviti u staklenu posudu, premazati uljem i ostaviti da stoji na sobnoj temperaturi prekriveno tanjirom oko 30 minuta.
2. Za to vreme, na 40 g margarina propržiti prezle dok ne porumene. Otopiti ostatak margarina i ostaviti sa strane.
3. Jabuke oljuštiti, očistiti, posuti sokom od limuna i iseći na tanke komade.
4. U posudu za mešanje sipati isečene jabuke, suvo grožđe, cimet, rum šećer i šećer i dobro promešati.
5. Odstojalo testo staviti na lagano obrašnjavljeni stoljnak i prvo rukama istanjiti testo, a zatim ga malo razvući i oklagijom i rukama, kao kada se prave kore za pitu.
6. Po potrebi odstraniti višak testa sa krajeva i testo premazati sa istopljenim margarinom. Preko testa posuti propržene prezle, ali tako da se

od ivice ostavi 3 cm testa bez fila, da bi se lepo preklopilo, preko prezli staviti fil od jabuka i lepo rasporediti. Višak fila ostaviti za serviranje.

7. Bočne ivice testa prebaciti preko fila i sve urolati kao bilo koju drugu štrudlu.

8. Prebaciti štrudlu na pleh obložen papirom za pečenje tako da glavni šav bude okrenut na dole.

9. Štrudlu premazati istopljenim margarinom i peći na 180 stepeni oko 35-40 minuta.

10. Pred kraj pečenja štrudlu još jednom premazati sa istopljenim margarinom.

11. Nakon pečenja ostaviti da se malo ohladi, iseći i posuti sa prah šećerom.

12. Šlag napraviti po uputstvu sa kesice.

13. Servirati sa šlagom i slatkim od šumskih jagoda.