





# Pomorandža-med štrudla

## Zimski recept

1 Štrudla    Zahteva određeno umeće  Vreme pripreme 40 Min.

### 1 Priprema:

Pomešajte suvo grožđe sa sokom od pomorandže i ostavite da odstoje 3-4 sata u pokrivenoj posudi. Obložite tepsiju papirom za pečenje. Zagrejte rernu.

### 2 Mešeno testo:

Pomešajte brašno sa praškom za pecivo i prosejite u činiju. Dodajte sve preostale sastojke osim badema i oranžata i mutite mikserom (nastavci za mešenje) prvo najmanjom, a potom najvećom brzinom dok ne dobijete glatko testo. Ako se testo lepi, uvijte ga u providnu foliju i ostavite ga da odstoji u frižideru oko 30 minuta. Na blago pobrašnjenoj radnoj površini umesite marinirano suvo grožđe, bademe i oranžat u testo. Razvijte testo u deblji pravougaonik. Oklagijom po dužini utisnite udubljenje. Preklopite levu stranu testa preko desne strane, pa rukama oblikujte po dužini ispupčeni valjak. Povucite niže testo sa obe strane valjka blago na gore. Stavite na tepsiju i pecite.

**Temperatura rerne otprilike 180 °C**

**Temperatura rerne sa vrućim vazduhom otprilike 160 °C**

**Nivo rerne: srednja**

Molimo Vas da imate u vidu uputstvo za upotrebu Vaše rerne.

### 3 Premazivanje:

Otopite maslac. Premažite još vruću štrudlu sa pola otopljenog maslaca i pospite sa polovinom šećera u prahu. Ostavite štrudlu da se malo prohladi, pa ponovite postupak sa maslacem i šećerom u prahu.

## Sastojci:

### Tepsija (40 x 30 cm):

papir za pečenje

### Mešeno testo:

250 g suvog grožđa

75 ml soka od pomorandže

500 g pšeničnog brašna

1 kesica Dr. Oetker Praška za pecivo

100 g šećera

50 g meda

1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera

1 prstohvat soli

rendana kora pomorandže (1/2 pomorandže)

2 jaja

150 g maslaca

75 g kisele pavlake

250 g sira obranog neslanog

250 g oljuštenog, mlevenog badema

200 g sitnog oranžata (kandirana pomorandža)

karanfilića mlevenog

cimeta mlevenog

kardamoma mlevenog

### Premazivanje:

100 g maslaca

50 g šećera u prahu