

Štrudla ili savijaća od šumskog voća

Recept za download



- 1 kg **šumskog voća** (maline, kupine, borovnice, ribizl)
Radite li sa smrznutim voćem odmrznite ga i **DOBRO** ocijedite.
- 220 g šećera
- 1 VŽ cimeta
- 2 VŽ limunovog soka
- šećer za posipanje



- 400 g tankih [kora za štrudle](#) (5 tanjih ili 3 deblje)
- 1 dl vode
- 1 dl mlijeka
- 1 jaje
- 2 VŽ ulja
- 2 VŽ krušnih mrvica po roli

Ne smanjujte količinu šećera (važi kao i za **nadjev** za [štrudlu od višanja](#)) jer karamelizirani šećer homogenizira nadjev za štrudlu.

Kore za savijaću ili štrudlu moraju biti sobne temperature. Hladne kore ili kore tek izvađene iz hladnjaka su krute i rado pucaju.



Umješajte oprezno, da se što manje izdrobi **šumsko voće** sa šećerom, cimetom i limunovim sokom.

[Savijet] Ako primjetite da je nadjev jako vodenast (zna se dogoditi sa **smrznutim voćem**), dodajte u njega još jednu žlicu krušnih mrvica.

[/Savijet]

Za jednu rolu trebate dvije i pol tanje ili jednu i pol deblju koru.

Umutite jaje, sa mljekom, uljem i vodom te tom smjesom premažite kore.

Položite prvu **premazanu koru**, pa preko nje drugu premazanu **koru za štrudle**. Kod debljih kora dovoljna je jedna kora, kod tanjih potrebne su dvije.

Na zadnju koru posipati krušne mrvice. Jednu koru prepolovite, pa svaku poloviču još jednom presavinite i stavite na početak doljne dvije kore.

Na nju stavljamo **nadjev od šumskog voća**, tako da sa svake strane ostane po 5 cm bez nadjeva.

Zavinite sve kore prema unutra i oprezno gurajući prstima prema sredini zarolajte sve u rolu.

U putrom namazanu posudu za pečenje stavite **savijaću** tako da otvoreni kraj gleda prema rubu posude.

Ponovite to sa ostatkom kora i **nadjeva od šumskog voća**.

Savijaću sa šumskim voćem pecite u pećnici ugrijanoj na 200°C 15 minuta, izvadite van premažite izvana smjesom mlijeka i jaja te vratite u pećnicu kojoj ste spustili temperaturu na 180°C. **Savijaću** pecite dodatnih 15 min. Za vrijeme pečenja može izći nešto tekućine. To možete izbjeći jedino ako radite sa skroz svježim voćem. Sa **smrznutim voćem** sam uvijek imao ovaj "fenomen". Pečenu **štrudlu sa šumskim voćem** ostavite u posudi da se do pola ohladi. Potom je pažljivo izvadite na tanjur, razrežite te posipajte šećerom u prahu. Servirajte je mlaku.

