

## ŠTRUDLA SA BRESKVAMA, NEKTARINAMA I POKOJOM SMOKVOM

- 5 bresaka ili nektarina
- 5-6 smokava (ako imate, nije obvezno)
- 5-6 piškota (ili neki drugi keks po izboru)
- 10 dkg bajama
- 1 vanilija puding
- malo amareta
- malo ruma
- 2 vanilija šećera
- 3 žlice šećera u prahu
- 2 lisnata tijesta

Breskeve očistite i isjeckajte na kockice. Smokve također nasjeckajte po želji pa dodajte sitno sjeckane bajame, šećer, vanilija šećer, amareto, rum i vanilija puding (puđing samo istresite iz vrećice, ne kuhati). Na lisnato tijesto izmrвите piškote pa stavite smjesu od bresaka. Zarolajte i stavite u tepsiju (obvezno stavite papir za pečenje). Po želji pospite sa malo smeđeg ili običnog šećera pa pecite na 180 C otprilike 40-tak minuta.

Jedite toplo ili hladno, sa šlagom, sladoledom ili bez ičega, nema varijacije koja nije više nego ukusna. Još ako ste u mogućnosti počastiti se sa čašom šampanjca, sami ili u kakvom ugodnm društvu guštima nikad kraja. U slast!!!

