

Zorina štrudla



težina: **lako**

za: **20** osoba

време priprave: **60** min

Sastojci

Testo:

- **600-700g**brašna
- **300 ml**mleka
- **1 kockica**kvasca
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1 kašika**šecera
- **1**vanilin šecer
- **1** limun - izrendana korica
- **1**jaje
- **3**žumanceta
- **200 g**masti

Fil :

- **2 pakovanja (od 250 g)** maka za kolace
- **600 ml** mleka
- **po želji** šećer
- **5 kašika** griza
- **1/2** margarina
- **1** jaje
- rum
- cimet

Priprema

Testo: Zagrejati 300 ml mleka sa 1 kašikom šećera i 2 kašike brašna. U toplo mleko dodati izdrobljen kvasac, pa ostaviti da kvasac uskisne.

U vanglicu staviti brašno pomešano sa pecivom, pa dodati pripremljen kvasac, 3 žumanceta, 1 jaje, mast, vanilin šećer i izrendanu koricu od jednog limuna. Umesiti mekše testo i odmah ga podeliti na 4 jufke. Od svake jufke napraviti lopticu, posuti svaku lopticu sa malo brašna i ostaviti testo da odmara, pokriveno, dok se priprema fil.

Fil : U mleko staviti šećer, po želji, pa dodati mak i griz. Staviti na tihu vatru da prokljuca. Povremeno promešati. Kad prokljuca kuvati 1-2 minuta. Skloniti sa vatre pa dodati, prethodno umucen, margarin sa jajetom. Mešati kašikom da se masa sjedini, pa dodati rum i cimet (kolicina po želji). Ostaviti da se masa prohladi, pa mlakim filom premazati testo.

Svaku jufkicu testa razviti, premazati filom i uviti u rolat. Sva cetiri rolata staviti u pleh, preko pek papira, pokriti krpom i ostaviti testo da malo naraste. Naraslo testo premazati mešavinom žumanceta i mleka, pa staviti da se pece, u prethodno zagrejanj rerni, na 190 stepeni. Prohlaenu štrudlu iseci na parcice i poslužiti.

Savet