

Štrudla sa makom (6)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **500 g** brašna
- **10 g** suvog kvasca
- **1** jaje
- **2 dL** mleka
- **5 kašika** šecera
- **150 g** margarina

Fil:

- **300 g** maka
- **250 dL** mleka
- **1** kašica šecera
- **2 kesice** vanilinog šecera

Priprema

Fil: Prokuvaju se kaša mleka, kaša šecera i 2 kesice vanilinog šecera, pa se doda 300 g maka. Testo: U kašu mlakog mleka dodati kvasac i 3 kašike šecera. Promešati i ostaviti 10ak minuta. Od 500 g brašna, 1 jaje, 2 kašike šecera i mleka sa kvascom umesiti testo. Promešati i ostaviti da naraste. Kada testo naraste, podeli se u 2 jufke debljine oko 3, 4 milimetra i dužine oko 30ak centimetra. Na razvijeno testo rasporedi se smesa od maka i uvije. Tako uvijena štrudla odstoji 10ak minuta, premaže se umućenim žumancetom i stavi se u zagrejanu rernu na 170 stepeni i pece se 45 minuta.

Savet