

Štrudlice s makom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za testo:

- **800** gbrašna za dizana testa
- 1kocka kvasca
- **1** šakašecera
- **1** kašicicasoli
- **100** gmargarina
- **50** gputera
- **1** cašakisele pavlake
- **po potrebitopile** vode
- **2**jajeta

Fil:

- **400-500** gmlevenog maka
- **po ukusu**šecera
- **oko 2** dlvrelog mleka
- **1/2** kesicecimeta
- **maloruma**
- **1**vanilin šecer

Za posipanje:

- **po ukusu**šecera u prahu
- **1**vanilin šecer

Priprema

Prosejati brašno, kvasac razmutiti i ostaviti da se podigne. Dodati brašnu, pomešanom sa solju i šecerom, staviti omekšali puter i margarin, jaja i pavlaku i po potrebi dodavajuci toplu vodu, umesiti meko testo. Ostaviti da odmara na topлом. Za то време, пomešati mak i šecer, to opet po ukusu, dodati vanilin šecer, cimet i rum, i polako sipajuci vrelo mleko, napraviti fil. Podeliti testo na nekoliko lopti, svaku razviti oklagijom, premazati filom i zarolati. Seci rolate na manje štrudlice, premazati umucenim jajetom i ostaviti da odmaraju dok se pecnica ne ugreje. Peci dok lepo ne porumene. Posuti štrudlice prah šcerom zamirisanim vanilin šcerom.

Savet