

# Štrudlice s makom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **70** min

## Sastojci

### Za testo:

- **800 g** brašna za dizana testa
- **1** kocka kvasca
- **1 šaka** šećera
- **1 kašičica** soli
- **100 g** margarina
- **50 g** putera
- **1** **čaša** kisele pavlake
- **po potrebi** tople vode
- **2** jajeta

### Fil:

- **400-500 g** mlevenog maka
- **po ukusu** šećera
- **oko 2 dl** vrelog mleka
- **1/2** kesice cimeta
- **maloruma**
- **1** vanilin šećer

### Za posipanje:

- **po ukusu** šećera u prahu
- **1** vanilin šećer

## **Priprema**

Prosejati brašno, kvasac razmutiti i ostaviti da se podigne. Dodati brašnu, pomešanom sa solju i šećerom, staviti omekšali puter i margarin, jaja i pavlaku i po potrebi dodavajući toplu vodu, umesiti meko testo. Ostaviti da odmara na toplom. Za to vreme, pomešati mak i šećer, to opet po ukusu, dodati vanilin šećer, cimet i rum, i polako sipajući vrelo mleko, napraviti fil. Podeliti testo na nekoliko lopti, svaku razviti oklagijom, premazati filom i zarolati. Seci rolate na manje štrudlice, premazati umućenim jajetom i ostaviti da odmaraju dok se pećnica ne ugrije. Peći dok lepo ne porumene. Posuti štrudlice prah šećerom zamirisanim vanilin šećerom.

## **Savet**