

Štrudla sa makom (8)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za štrudlu:

- **300 ml** mleka
- **800 g** brašna
- **1** jaje
- **2** žumanca
- **1** šoljica ulja
- **1/2 kašičice** soli
- **5 kašika** šećera
- **1 kocka** kvasca
- **200 g** mlevenog maka
- **1 šoljica** mleka

Priprema

Kvasac potopiti u mleko, dodati malo brašna. Kad kvasac krene ubaciti jaje, žumanca, ulje, šećer i malo soli. Zamesiti testo, kad naraste premesiti sačekati još jednom da naraste i razviti kore i filovati štrudlu. Mak preliti sa malo šećera i toplog mleka. Štrudlu premazati umućenim belancetom i peći.

Savet