

Štrudla sa makom (9)



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Kvasno testo:

- **60 g**šecera
- **250 g**toplog mleka
- **2 kesice** suvog kvasca
- **500 g**brašna
- **prstohvat** soli
- 2jajeta
- **150 g**omekšanog putera
- **1** limun - kora

Fil:

- **2 pakovanj**amlevenog maka
- **200 ml**vrelog mleka

Priprema

Kvasno testo: Pomešati kvasac i brašno. Posebno umutiti sve ostale sastojke predviene za testo i sipati ih u brašno. Dobro izraditi testo i ostaviti da naraste oko pola sata. razviti testo u obluku pravougaonika 1 cm debljine, premazati filom i uviti ga kao rolat, premazati žumancetom i ostaviti jos 20 minuta da raste, peci u toploj rerni oko 1 sat.

Fil: Mleveni mak prelit sa 200g vrelog mleka.

Pecenu štrudlu posuti šećerom u prahu.

Savet