

Štrudla sa jabukama i makom



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **1 kg**brašna
- **500 ml**mlijeka
- **100 ml**ulja
- **2** jajeta
- **1** limun (kora i sok)
- **1** kesicavanilin šecera
- **1** kašicicasoli
- **1** kašikašecera
- **1** kockakvasca

Za fil I:

- **250 g**maka
- **100 ml**mlijeka

Za fil II:

- **1 kg**jabuka
- **1** kesicacimeta
- **po potrebi**šecera
- **100 g**mljevenog keksa

Za premazivanje:

- **1** žumance

Za posipanje:

- **100 g** šecera u prahu

Priprema

Od gore navedeni sirovina zamijesiti tjesto i ostaviti da fermentiše. Dok tjesto fermentiše, pripremiti filove. Fil I: Mak preliti sa vrelim mljekom. Fil II: Jabuke izrendati i dodati ostale sirovine i dobro sjediniti. Tjesto razvuci oklagijom u pravougaonik i podijeliti na dva dijela. Na jedan dio staviti fil I, a na drugi dio fil II.

Filove rasporediti ravnomjerno i saviti u rolate. Rolate staviti na pleh, premazati umucenim žumancetom i ostaviti 20 minuta da fermentiše.

Peci na 180 C oko 40 min.

Štrudlu ohladiti, posuti šecerom u prahu, isjeci i poslužiti uz caj ili mljeko. Prijatno!

Savet