

Štrudla sa makom i suvim grožem (2)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **500** gbrašna
- **250** mlmleka
- **60** gšecera
- **1** kockicakvasca (ili 2 kesice suvog kvasca)
- **1/2** kašicicesoli
- 2jajeta
- **125** gmaslaca
- **1** limun-kora

Za fil:

- **500** gmlevenog maka
- **100** gsuvog groža
- **200** mlvrelog mleka
- **3** kašikešecera

I još:

- **1**žumance
- **maloprah** šecera

Priprema

U 100 ml toplog mleka izmrvti kvasac, dodati kašicu šecera i kašicu brašna. Ostaviti da nadoe. U drugu posudu staviti preostalo mleko, jaja, otopljen i ohlaen maslac, šecer, so i rendanu koru jednog limuna. Dodati nadošli kvasac, pa sa brašnom zamesiti testo. Ostaviti na topлом 30 minuta, pa ga premesiti i podeliti na dva dela. Razviti pravougaonike.

Mak preliti vrelim mlekom, dodati šecer i suvo grože, izmešati.

Filovati testo, ravnomerno rasporediti fil po celoj površini i uviti rolate.

Staviti ih u pleh, podmazan ili obložen papirom za pecenje. Premazati ulupanim žumancetom i ostaviti da odstoji 20 minuta.

Peci 30-40 minuta u rerni zagrejanoj na 180 C.

Ohlaene rolate posuti prah šecerom. Prijatno!

Savet