

Štrudla sa makom



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Za testo:

- 1 **čaš** jogurta
- 1/2 **čaše** ulja
- 3 **čaše** brašna
- 1 **kesica** praška za pecivo

Za fil:

- 150 **g** maka
- 1 **čaša** mleka
- 1 **čaša** šećera

Priprema

Prvo se skuva fil od maka, da bi se prohladio dok se umesi testo. Umesiti testo od navedenih sastojaka. Od tog testa napraviti 3 jufke. Razviti jufku na 2-3 mm i filovati. Peci na 180 C, oko pola sata. Pecenu štrudlu posuti šećerom u prahu.

Savet

Ovo je za jednu meru ja je uvek dupliram ili više, jer je štrudla fantastina.