

Štrudle sa makom, orasima i sirom



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo (4 štrudle):

- 4 dl mlakog mleka
- 2 dl mlake vode
- 1 paketić kvasca
- 2 žumanceta
- 5 kašičice šećera
- 1,1/2 kašičice soli
- 1200 g brašna
- 1 dl ulja

Za nadev sa makom - 1 štrudla

- 250 g mlevenog maka
- 2 kesice vanilin šećera
- 5 kašika mleka
- 10 kašika šećera

Za nadev sa orasima - 1 štrudla

- 250 g oraha
- 10 kašika šećera
- 5 kašika soka od pomorandže

Za nadev sa sirom - 1 štrudla:

- **250** grendanog sira
- **100 ml** pavlake
- **1** jaje
- **po** ukususoli

Priprema

Mleko i vodu posoliti i staviti šećer, kašiku brašna i kvasac. Ne treba čekati da kvasac nadoe, već odmah staviti i jaje, promešati i polako dodavati brašno, uz mešanje. Kada ste stavili kilogram brašna pocnite stavljati i ulja po malo, pa opet preostalo brašno, zatim ulje. Izmesiti dobro rukom. Formirati testo, pokriti krpom i ostaviti na toplom da nadoe.

Nadošlo testo podeliti na 4 jednaka dela. Svaki deo premesiti blago rukom i ostaviti. Pobrašnaviti radnu površinu i razviti jedan po jedan deo. Svaki deo premazati željenim nadevom zatim zarolati u štrudlu. Štrudle reati u podmazan pleh. Ostaviti na toplom da stoje 15-tak minuta i premazati žumancem.

Staviti da se pece u zagrejanu rernu na, 250 C. Kada štrudla pocne blago da rumeni temperaturu smanjiti na 200 C i ostaviti 10-tak minuta da se pece tako, zatim vratiti na 250 C i ostaviti da se ispece, dok ne dobije zlatno žutu boju.

Gotove štrudle vaditi i uviti u caršav. Uvijene ostaviti 20-30tak minuta zatim se može seci i poslužiti.

Savet

Slike štrudli sa sirom nema jer mi se ne dopada kako su ispale. Moj savet je, kada vidite da su gotove štrudle sa sirom, ugasite rernu ali ostavite još 10-15 minuta u rerni, da se sir istišti.