

Štrudla sa makom (12)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Za testo:

- **2** dlmleka
- **2** kašike šecera
- **1** kašikasuvog kvasca
- **1**jaje
- **8** kašikaulja
- prstohvatsoli
- **1/2** kesiceprasha za pecivo
- **450** gbrašna

Za fil:

- **300-400** gmlevenog maka
- **2** dlmleka
- **200** gšecera
- **1** kesicavanilin šecera
- **3** punije kašikedžema od šljiva ili kajsija

Za premazivanje štrudle:

- **1** kašikaulja
- **1** kašikamleka
- **1** kašicicabrašna

Priprema

Napraviti fil: U posudu staviti mleko, šecer, vanilu, mleveni mak, kuvati dok se šecer ne istopi, skinuti sa vatre i dodati džem od šljiva, dobro izmešati. U mlako mleko staviti 2 kašike šecera i 1 kašiku kvasca, da stane 5 minuta, pa dodati 1 jaje, 8 kašika ulja, prstohvat soli i brašno pomešano sa praškom za pecivo. Zamesiti testo i ostaviti da nadolazi. Nadošlo testo izraditi i razvaljati u plocu debljine 3-4 mm premazati sa filom i urolati, staviti u pleh obložen papirom. Umutiti 1 kašiku ulja, 1 kašiku mleka i 1 kašicu brašna, premazati štrudlu i ostaviti da stane 15-20 minuta. Premazati još jednom sa preostalim premazom, na par mesta izbockati štapicem za ražnjice i peci na 180 stepeni 25-30 minuta. Pecenu štrudlu posuti šcerom u prahu.

Savet