Gocina štrudla sa makom

težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **1 kg**brašna
- **1/2 l**mleka
- **1 kockica**kvasca
- **200 ml**ulja
- **2**jajeta
- **200 g**šecera
- **2 kašicice**soli

Za fil:

- **800 g**mlevenog maka (gotova smesa
- za štrudle, cetiri kutije po 200 g)
- **1**žumance (za premaz štrudle)
- **malo**mleka

Priprema

U toplom mleku, sa dodatkom dve kašicice šecera, podici kvasac. U vanglicu staviti brašno, dodati so, jaja, šecer, ulje i pripremljeni kvasac. Zamesiti mekše testo i ostaviti da uskisne.

Uskislo testo podeliti na cetiri jufkice. Mak pripremiti prema uputstvu na pakovanju (može da se koristi i, obican, mleveni mak, sa dodatkom šecera po ukusu i malo mleka. Staviti na vatru i malo, kuvati, da se masa zgusne).

Svaku jufkicu razviti u oblik pravougaonika, prema plehu, gde ce se peci i premazati sa 1/4 fila. Umotati u rolat i staviti u, podmazani, pleh.

Pripremljene štrudle ostaviti, pola sata, da porastu. Kada je testo poraslo premazati ga, mešavinom žumanceta i malo mleka, i staviti da se pece, u prethodno zagrejanu rernu, na 190 stepeni.

Ispecene štrudle izvaditi i pokriti krpom, da se malo prohlade. iseci ih i uživati u ukusu. Ko želi može da ih pospe šecerom u prahu.

Ovo je recept moje roake, Goce. Ona je mlada, ali je vrsna domacica. Kada sam prvi put probala štrudlu (a inace ja obožavam štrudle sa makom) znala sam da cu samo tako da je pravim. Verujte mi, kada je probate, jednostavno ne možete da se zaustavite.

Savet