

Štrudla sa makom (14)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** brašna
- **4 d** mleka
- **1** kvasac
- **130 g** šecera
- **150 g** margarina
- **5** žumanaca
- korica limuna
- **prstohvat** soli

Za nadev:

- **500 g** mlevenog maka
- **100 g** suvog groža
- **200 g** šecera
- **2,5 d** mleka
- korica limuna
- **2 kesice** vanilin šecera

I još:

- 50 g margarina
- šećer u prahu

Priprema

Smaciti mleko sa šećerom i dodati kvasac. Ostaviti da se kvasac aktivira. U većoj vangi dodati više od pola brašna, kvasac, so, koricu limuna sitno izrendanu, žumanca i otopljeni margarin. Zamesiti testo uz postepeno dodavanje preostalog brašna.

Zagrijati mleko sa šećerom do vrenja i preliti tj popariti mleveni mak sa grožicama.

Testo kad je nadošlo, premesiti još jednom i podeliti na 3-4 dela u zavisnosti koju debljinu štrudli želite. Svaki deo testa razvuci na pravougaonik i naneti deo smese. Zatvoriti prvo krajeve, a zatim i urolati celu štrudlu. Pleh podmazati sa malo ulja i posuti brašnom i poreati štrudle. Ostaviti još 20-tak minuta da miruju dok se ne zagreje rerna.

Premazati štrudle sa otopljenim margarinom i staviti u rernu da se ispeku. Štrudle peci oko 40-tak minuta na 180 stepeni. Nakon tog vremena izvaditi štrudle iz rerne i ostaviti da se prohlade. Kasnije ih iseci i obilno posuti šećerom u prahu.

Savet