

## Štrudla sa makom (15)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Testo:

- **2 šolje (od 2 dl)** mlake vode
- **1** kvasac
- **1 kašika** šecera
- **1 ravna kašika** soli
- **150 g** masti
- **1** jaje
- **1** žumance
- **1 kg** brašna

#### Fil:

- **400 g** mlevenog maka
- **500 g** šecera
- **1 šoljica** provrelog mleka

#### Premazivanje:

- **1** jaje

## **Priprema**

Testo: U vodi razmutiti kvasac, šećer i so pa ostaviti da nadože. Zatim dodati mast, jaje, žumance i brašno pa umesiti testo. Podeliti testo u 3 jufke i ostaviti da odstoji 15 minuta.

Fil: Sjediniti mak i šećer pa lagano dodavati provrelo mleko. Ne dodati sve odmah, već po malo dodavati da fil ne bi bio previše redak, a ni previše gust.

Razvuci jufku, premazati sa filom i uviti u štrudlu, isti postupak uraditi i sa preostale dve jufke. Štrudle premazati sa jednim razmucenim jajetom i peci u zagrejanj rerni 35-40 minuta na 200 stepeni.

## **Savet**