

Štrudla sa makom



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **500 g** brašna
- **250 ml** mleka
- **100 ml** ulja
- **1** jaje
- **25 g** kvasca
- **2 kašike** šećera
- **malosoli**

Za nadev:

- **200 g** mlevenog maka
- **100 g** šećera
- **30 g** margarina
- **150 ml** mleka
- **1 kesica** vanilin šećera

Priprema

U 250 ml mlakog mleka razmutiti kvasac i dodati mu šećer, pa ostaviti da naraste 15-tak minuta. U brašno dodati nadošli kvasac, jaje, ulje, šećer i so. Umesiti glatko testo. Sjedinjeno testo mesiti još malo na pobrašnjenoj podlozi. Testo podeliti na dva dela (dve jufke), prekriti krpom i ostaviti 45 minuta da naraste.

Mleko i šećer kuvati da se rastopi šećer, dodati mak i sve ostale sastojke pa kuvati 2-3 minuta.

Jufke premesiti pa istanjiti što više možete, zatim celu površinu testa namazati nadevom od maka. Urolati i reati u podmazan pleh. Rolate premazati uljem. Peci oko 45 minuta na temperaturi od 200 stepeni.

Gotovu štrudlu prekriti i ostaviti da se malo ohladi. Rolate posuti prah šećerom i poslužiti.

Savet