

# **Štrudla sa makom i orasima**



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

## **Sastojci**

### **Testo:**

- **1 kg**brašna
- **1 kockakvasca**
- **2 dl**mleka
- **200 g**šecera
- **1 kesica**praška za pecivo
- **200 g**margarina
- **2**jajeta
- **2 dl**jogurta

### **Fil I mak:**

- **200 g**maka
- **3 kašike**griza
- **15 kašika**šecera
- **250 ml**mleka

### **Fil II orasi:**

- **300** goraha
- **1 kašicicamuskantnog** orašcica
- **1 kesicavalil** šecer
- **15 kašika**šecera
- **200 ml**mleka

## Za premazivanje:

- 1jaje

## Preparacija

Kvasac izdrobiti, staviti malo šecera i preliti toplim mlekom pa ostaviti da nadodje. Brašno pomešati sa praškom za pecivo, izrendati margarin, dodati jaja, šećer, jogurt i uskisli kvasac, pa zamesiti testo. Umešeno testo podeliti na 4 lopte i ostaviti da duplo naraste.

Kada je testo spremno svaku loptu posebno razvuci oklagijom i premazati filom, zatim urolati i staviti u tepsiju u kojoj će se peci. (Dve lopte premazati filom od maka, a dve sa filom od oraha) Zamotane štrudle premazati umucenim jajetom. Ostaviti štrudle da odmore 30 minuta i onda ih peci na 200C oko 45 minuta.

## Savet