

Štrudla sa makom i orasima



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Testo:

- **1 kg** brašna
- **1 kocka** kvasca
- **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 g** oraha
- **1 kašica** muskantnog oraščica
- **1 kesica** vanilije
- **15 kašika** šecera
- **200 ml** mleka

Za premazivanje:

- 1jaje

Priprema

Kvasac izdrobiti, staviti malo šecera i preliti toplim mlekom pa ostaviti da nadodje. Brašno pomešati sa praškom za pecivo, izrendati margarin, dodati jaja, šecer, jogurt i uskisi 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 ce 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