

Štrudla sa makom (18)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastoјci

Testo (za 3 lista štrudle):

- **900** gbrašna
- 1kora i sok limuna
- **3-4** jajeta
- **1** kašicicasoli
- **4-5** dlmleka
- **50** gkvasca
- **2** kašicicešecera

Za nadev:

- **600** gmlevenog maka
- **400** gšecera
- **4-5** dlmleka

Za premazivanje:

- **0,5** dlkljucale vode
- **1-2** kašikešecera

Priprema

U mlako mleko sa šecerom potopiti kvasac i ostaviti da nadoe.

Mleko za poparavanje maka staviti sa šecerom da provri. U mleveni mak postepeno nalivati vrelo mleko i promešati. Proceniti koliko je dovoljno mleka da se masa mnogo ne razredi, ali ne treba ni da bude gusta. Ostaviti da se masa ohladi do nadevanja testa.

U prosejano brašno izmešati so, dodati jaja, sok i nastruganu koricu limuna, mleko sa nadošlim kvascem, pa zamesiti meko glatko testo. Ostaviti testo, prekriveno krpom, da naraste.

Naraslo testo podeliti na 3 dela. Svaki deo blago premesiti, oblikujuci lopte (na fotografijama je dupla mera za 6 listova štrudle).

Prekriti krpom da ponovo naraste.

Naraslu loptu testa rastanjiti oklagijom na 2-3 mm debeljine, u obliku pravougaonika, dužine pleha u kojem će se peci štrudla.

Rastanjeno testo premazati trecinom poparenog maka, a obod testa od 1 cm ne premazivati.

Uviti rolat po dužoj strani, tako da slojevi testa budu zbijeni.

Urolani list štrudle preneti u uljem podmazan pleh i isti postupak ponoviti i sa ostalim lopticama testa, vodeći računa da imaju listova štrudle i uz zidove pleha ostane dovoljno pravnog prostora za narastanje testa.

Prekriti krpom pleh sa štrudlom, pa ostaviti da dobro naraste u plehu.

Peci u zagrejanoj rerni oko 25-30 minuta na 180°C. Po potrebi prekriti štrudlu alu folijom da ne pregori gornja strana.

U cinijici razmutiti kašiku šecera sa malo vrele vode, pa premazati par puta gornju površinu vruce strudle, da dobije lep sjaj.

Seci na šnите kad se prohladi.

Po želji posuti mlevenim šecerom.

Savet