

Štrudle sa makom i džemom



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kesica** suvog kvasca
- **1 kašicica** fruktoze
- **200 ml** mleka
- 1jaje
- **700 g** brašna
- **po potrebi**mlake vode

Fil 1:

- **100 g**maka
- **100 ml** mleka
- **1 kašika** fruktoze

Fil 2:

- **4 kašike** džema od jagode
- **1 kašika** fila 1
- **2 kašike** vode

Za premazivanje:

- 1jaje

Priprema

Razbiti kvasac sa malo mlake vode i malo brašna i ostaviti da nadoe.

Nadošli kvasac sjediniti sa brašnom, fruktozom, jajetom i mlekom pa dodavanjem mlake vode zamesiti testo.

Posudu sa testom staviti u najlon kesu, a zatim uviti u krpu i ostaviti na toplom mestu da naraste.

Kada naraste premesiti i ostaviti još jednom da naraste.

Naraslo testo podeliti na dva dela. Od svakog dela rastanjiti kore.

Jednu premazati filom 1, drugu filom 2. Uviti u rolat, štrudlu i staviti u tepsiju sa pek papirom.

Fil 1: zagrejati mleko sa fruktozom i preliterati mak toplim mlekom.

Fil 2: zagrejati džem sa malo vode i dodati jednu kašiku maka (fila 1).

Štrudle ostaviti u tepsiji da narastu, zatim ih premazati umućenim jajetom i staviti da se peku u zagrejanj rećni na 200 C.

Kada se zapeku, smanjiti na 150 C i dovršiti pećenje.

Savet

Štrudla je mekana i ukusna i sutradan :) Po želji pospite prah šećerom, ja nisam jer mi je i ovako bila super :) Priyatno! :)