

# **Štrudla sa makom (21)**



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Za testo:**

- **1 kg**brašna
- **125 g**margarina
- **3**jajeta
- **500 ml**mleka
- **150 g**šecera
- **1**kvasac

### **Za fil:**

- **350 g**maka
- **500 ml**mleka
- **200 g**šecera
- **1** kesicavanilin šecera
- **1** kašikabutera
- **1** kašicicaruma

## **Priprema**

Izdrobiti kvasac u malo toplog mleka, dodati kašicicu šecera, kašicicu brašna i ostaviti da nabubri.

U vangli umutiti pensasto margarin, dodati brašno, napraviti udubljenje i u to udubljenje sipati nadošli kvasac, jedno celo jaje, dva žumanceta i šefer. Mešati obrušavajuci brašno i polako dolivajuci mlako mleko. Testo ne sme da bude previše cvrst, pa dodati još malo mlakog mleka ako treba. Kada se testo ujednaci prebaciti na

dasku i mesiti rukama. Mesiti preklapajući izvesno vreme. Mesiti dok testo ne pocne da se odvaja od podloge i prestane da se lepi za prste. Ostaviti testo na topлом da nadoe, oko sat vremena.

Nadošlo testo premesiti i podeliti na cetiri dela.

Mleko staviti da provri pa sipati vanilin šecer, šecer, mak i malo butera. Mešati dok se fil ne zgusne. Kad se zgusne dodati kašicu ruma i ostaviti fil da se hlađi.

Razvuci jufkicu, jednu po jednu, reati fil i urolati štrudlu. Gotove štrudle premazati umucenim žumancetom. Peci na 200 stepeni oko 45 minuta. Kada su ispecene, ohladiti, iseci i posuti prah šecerom.

## Savet

Od ovog testa možete praviti slavski kola, mali hlebii i pletenice. Štrudlu možete filovati orasima, pekmezom i sirom.