

## **Štrudla sa makom (22)**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **500 g**brašna
- **250 ml**mleka
- **30 g**kvasca
- **1**jaje
- **1**žumance
- **50 g**šecera
- **50** gotopljenog maslaca

#### **Za fil:**

- **500 g**maka
- **200 g**šecera
- **1,5 šoljam**leka

#### **Za premaz:**

- **1**jaje

### **Priprema**

U mlakom mleku razmutiti kvasac i šecer. Onda dodati ostale sastojke za testo i umestiti. Ostaviti da odstoji 20-ak minuta. Onda podeliti na 3 dela. Za fil pomešati mak i šecer. Mleko zagrejati skoro do vrenja. Dodavati u mak i šecer iz par puta. Ne sve od jednom i lepo mešati. Testo razvuci pa premazati filom i uviti u rolat.

Zagrejati rernu na 200 stepeni. Pleh obložiti pek papirom ili premazati uljem, pa staviti štrudle. Premazati iz umucenim jajetom i staviti da se peku dok lepo ne porumene.

## Savet