

Štrudla sa makom, orahom, rogacem



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo:

- **800 g**brašna Tip 400 meko
- **2 dl**vode
- **2 dl**mleka
- **2 dl**lulja
- **1 kockakvasca**
- **1 kašicicasoli**
- **3 kašikešecera**

Za fil I:

- **200 gm**levenog maka
- **100 ml**mleka
- **6 kašikašecera**

Za fil II:

- **100 gm**levenih oraha
- **50 ml**mleka
- **4 kašikešecera**

Fil III:

- **100 grogaca**

- **100 ml mleka**
- **5 kašika šecera**

Još:

- **1 žumance**
- **2 kašike mleka**

Priprema

Kvasac sa jednom kašikom šecera i jednom kašikom brašna razmuti sa mlekom i pustiti da nadoe. U vanglicu sipati brašno dodati so, šecer, nadošao kvasac, vodu i ulje. Zamesiti testo i ostaviti da udvostruci masu.

Fil I: Mak i šecer pomešati pa sipati vrelo mleko. Fil II: Orahe pomešati sa šecerom i sipati vrelo mleko. Fil III: Rogac pomešati sa šecerom i sipati vrelo mleko.

Nadošlo testo podeliti na 4 dela. Premesiti svaku jufku. Jufku razvuci i namazati sa pola fila od maka urolati i staviti u tepsiju. Još jednu štrudlu napraviti sa makom. Jednu štrudlu napraviti sa orasima i poslednju sa rogacem.

Ostaviti 15 minuta da nadodju pa ih premazati mešavinom zumanca i mleka. Štrudle peci na 180°C dok ne porumene.

Savet