

Štrudla sa makom, suvim grožem, rumom...



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo:

- **650** gbrašna
- 3žumanceta
- **300** mlmleka
- **100** gmasti (putera)
- **1** kockicakvasca
- **150** gšecera
- **1/2**pomorandže (korica)
- **1/2**limuna (korica)

Fil:

- **500** gmlevenog maka
- **300** gšecera
- 4belanceta
- **100** gsuvog groža
- **200** mlmleka
- **1** kesicarum šecera

...i još:

- džem od višanja

Priprema

Testo: U toplo mleku, sa dodatkom kašicice šecera, podici kvasac. U vanglicu staviti brašno, dodati žumanca, šecer, rastopljenu mast (puter), izrendanu koricu pomorandže i limuna i pripremljeni kvasac. Zamesiti testo, pokriti kuhinjskom krpom i ostaviti da uskisne. Uskislo testo podeliti na dva, jednakaka, dela.

Fil: U dublju posudu staviti mak, pa dodati mleko, šecer, blago umucena belanca, kesicu rum šecera i suvo grože, koje je bilo potopljeno u rum 10-ak minuta i isceeno. Dobro, kašikom, sjediniti sastojke.

Uzeti prvu polovinu testa i na, pobrašnjenoj, radnoj površini razviti tanku koru, u obliku pravougaonika. Premazati koru sa džemom od višanja (ili džemom po vašem izboru) i staviti pola kolicine fila. Rasporediti fil, po celoj kori. Uviti koru u rolat, uvuci ivice unutar testa (da ne iscuri fil) i staviti testo u pleh, preko pek papira. Isto uraditi i sa drugom polovinom testa.

Ostaviti testo da naraste, pa ga premazati mešavinom žumanceta i, malo, mleka. Staviti štrudlu da se pece, u prethodno zagrejanoj rerni, na 170 stepeni. Kada porumeni prekriti je alu folijom, da ne izgori.

Pecenu štrudlu (probati cackalicom da li je pecena) izvaditi i pokriti kuhinjskom krpom, da se prohladi. Zatim je iseci i poslužiti.

Savet