

Štrudlice sa makom



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Testo:

- **300 ml** mleka
- **120 g** šecera
- **40 g** svežeg kvasca
- **140 g** maslaca ili margarina
- **150 ml** mlike vode
- **1 kg** mekog brašna T-500
- **1 limuna** (korica)
- **1 kašicica** soli

Nadev:

- **400 g** mlevenog maka
- **200 ml** vrelog mleka
- **100 g** šecera
- **1 kesica** vanil šecera

Priprema

Ugrijati 100 ml mleka, dodati 2 kašice šecera, 2 kašice brašna i sveži kvasac. Pustiti da se aktivira. Za to vreme otopiti maslac na tigoj vatri, pa mu dodati 200 ml mleka i 250 ml tople vode. U vanglicu prosejati brašno,

dodati mu 1 kašicu soli, 120 gr šecera i rendanu limunovu koricu. Sipati aktiviran kvasac i zamesiti sa pripremljenom mešavinom meko testo. Testo najpre mesiti varjacom, a zatim rukom i to 10-tak minuta. Pokriti kuhinjskom krpom i preko kesom, da se ne bi hvatala korica. Pustiti oko 1h da raste.

Pripremiti nadev od maka. U šerpu sipati 200 ml mleka da provri. Preliti preko mlevenog maka. Zasladite po ukusu šecerom ili medom i dodati kesicu vanil šecera. Testo premesite uz dodatak brašna tek koliko da se ne lepi za sto. Podelite na pola, pa jedan deo razvijte otprilike 30x50 i filujte polovinom fila. Urolajte i secite komade širine 3-3 ipo cm, ali ne ravne vec malo iskošeno kao na fotografiji u postupku izrade (kao trougao koji gore nema špic vec je ravan i širine 2 cm). Po sredini lagano pritisnuti drškom varjace do pola. Pustiti 10-15 minuta da odmore. Za to vreme pripremite drugi deo testa na isti nacin.

Premazati umucenim jajetom (ja sam ovog puta žumancetom uz dodatak malo neumucene slatke pavlake za šlag). Peci 15 minuta u rerni prethodno zagrejanou na 200C.

Savet

Umesto maka nadev može biti od mlevenih oraha. Umutiti 240 gr maslaca sobne temperature sa 200 g šeera u prahu i 1-2 kašiice cimeta, pa time premazati razvijeno testo. Posuti sa 200 g mlevenih oraha. Dalje sve po receptu.