

Štrudla sa makom (2)

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jaja
- 1 mali kvasac
- 2 dl mleka
- 1/2 margarina
- oko 1 kg brašna
- 5 kašika šecera

Za fil:

- 300 g mlevenog maka
- 400 ml mleka
- 100 g margarina
- 15 kašika šecera
- 4 kašike griza

Priprema

Staviti kvasac u toplo mleko da nadodje, a zatim u brašno staviti jaja, margarini, šefer i zamesiti testo, ali paziti da ne bude suvise tvrdo. Ostaviti da nakvasa.

Za to vreme pripremiti fil: staviti 400 ml mleka, margarin i šefer da prokuvaju. U mleveni mak umešati griz i skuvati u mleku.

Kad je testo nadošlo lagano ga premesiti i podeliti na dve loptice. Rastanjiti, filovati makom i peci u zagrejanoj rerni na 220 stepeni oko 40 min.

Prijatno!