

Upletena štrudla sa makom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **2,5 dl** mleka
- 2 jajeta
- **80 g** šecera
- **1 kašičica** soli
- **150 g** margarina
- **1** kvasac
- **700 g** brašna

Za fil:

- **300 g** maka
- **100 g** šecera
- **1** limuna - narendana kora
- **1 dl** mleka
- **100 g** suvog groža
- **1 kašika** rakije
- **30 g** prezli
- **1** žumance

Priprema

U mlako mleko izmrviti kvasac, dodati šećer i ostaviti da nadoe. U posudu za mešenje staviti nadošao kvasac, izmrvljen margarin, jaja, pa brašnom (u koje smo dodali malo soli) zamesiti glatko testo. Ostaviti ga da se odmori 40 minuta.

Staviti mleko sa šećerom da provri, dodati mak, promešati, skloniti sa vatre i umešati ostale sastojke (suvo grožđe iseci na sitnije komade), žumance, rakiju, prezle, koru od limuna).

Nadošlo testo premesiti i rastanjiti što tanje. Podeliti na 4 dela i svaki deo premazati četvrtinom fila od maka, svaki deo uviti u rolat, tako da se dobije 4 rolata.

Uviti rolate u pletenicu (kao za upleten kolac sa suvim grožđem i kakaom).

Staviti pletenicu da se odmori u plehu obloženim papirom za pečenje 10 minuta. Peci u zagrejanj rerni na 170 C 15 minuta, nakon toga pokriti je papirom za pečenje i peci na 100 C još 15 minuta. Ostaviti da se ohladi pa seci na parcad. Po želji posuti šećerom u prahu.

Savet

Ukusan i jednostavan. Prijatno :)