

Sandrina štrudla



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **600 g** brašna
- **1** kvasac
- **300 ml** mlakog mleka
- **120 g** šecera
- **120 g** mekšalog margarina
- **1** jaje

Za fil:

- **400 g** mlevenog maka
- **250 g** šecera
- **100 g** suvog groža
- **1** kašikaruma
- **po potrebi** vrelo mleko

Priprema

U ciniji uliti toplo mleko, dodati kašiku šecera i kvasac. Izmešati i ostaviti da nadoe. U nadošli kvasac dodati ostatak šecera, razmuceno jaje i margarin. Izmešati. Uz dodatak brašna zamesiti testo. Ostaviti na toplom mestu 15 minuta da se odmori. Premesiti testo i podeliti na 3 dela. Pokriti krpom i ostaviti na toplo da se diže. Za to vreme pripremiti fil.

Izmešati mak sa šecerom. Dodati suvo grože i rum. Promešati. Postepeno dodavati vrelo mleko da se dobije fil

koji nije jako gust. Da se može lepo namazati na testo.

Razvuci jedan deo testa u pravougaonik i premazati filom. Umotati u štrudlu. Ponoviti sa svim delovima. Štrudle staviti u pleh obložen papirom za pečenje. Ostaviti da se podignu. Pre pečenja premazati štrudle sa malo rastopljenog margarina. Peci na 200C da lepo porumeni oko 30 minuta.

Vruće štrudle poprskati vodom i pokriti da kora lepo odmekne. Hladne izvaditi iz pleha posuti šećerom u prahu i seci na parcad.

Savet