

Štrudla sa makom i orasima



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 250 gmlevenog maka
- 250 gmlevenih oraha
- 500 mlmleka
- 400 gšecera
- 1 kgbrasna Tip 500
- 1kvasac
- 500 mlmleka
- 4jajeta
- 1limun - rendana kora
- 2vanil šecer
- 50 gšecer u prahu

Priprema

U ciniju istresti 800 g brašna, dodati u brašno 2 vanil šecera, rendanu koru od limuna, 2 jajeta (u meu vremenu u jedan tanjir izmrviti kvasac sa 1 kafenom kašikom šecera i to preliti sa 1 dl mlakog mleka, dobro izmešati i ostaviti da malo kvasac nadoe, posle taj nadošli kvasac izliti u brašno sa ostalim sastojcima i rukama zamesiti glatko testo koristeci mlako mleko. Testo ostaviti 40 minuta da naraste.

U meuvremenu dok testo odmara uzeti dve cinije, u jednu ciniju istresti mleveni mak, dodati 200 g šecera kristal i 250 ml vrućeg mleka, dobro izmešati, a u drugu ciniju istresti mleveni orah, dodati 200 g šecera kristal i preliti sa 250 ml vrućeg mleka, dobro izmešati.

Kad je testo naraslo izvaditi ga na predhodno brašnom posutom površinu, još malo testo rukama umesiti i testo

podeliti na 2 jufke, svaku jufku razvuci oklagijom debljine 2 cm, jednu premazati sa orasima, a drugu sa makom, urolati u rolat i staviti u pleh premazanom uljem, štrudle premazati od gore sa žumancetom i peci u zagrejanj rerni na 250 stepeni oko 20-30 minuta.

Kad se štrudle ispeku i ohlade, iseci ih, posuti sa šećerom u prahu i služiti. Prijatno.

Savet

Ja sam ispeene štrudle poprskala sa sokom od 1 ceenog limuna, kako ko voli...