

Brk štrudla



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **300 g** brašna
- **150 ml** mleka
- **20 g** kvasca
- **60 g** šecera
- **1 prstoh** vatsoli
- **60 g** otopljenog margarina

Za fil:

- **200 g** mlevenog maka
- **4 kašik** mlevenog rogaca
- **100 g** šecera
- **50 g** suvog groža
- **po potrebi** vrelo mleko

Priprema

U posudu uliti mlako mleko, razmrviti kvasac, dodati malo šecera i umešati malo brašna te ostaviti da se kvasac aktivira. Dodati otopljeni margarin, preostali šecer i so. Polako dodavati brašno i umesiti testo. Pokriti folijom i ostaviti da se podigne.

Priprema fila. Mak i rogac pomešati sa šećerom. Dodavati postepeno vrelo mleko da se dobije masa koja se može mazati nožem. Umešati suvo grožđe.

Razviti testo u pravougaonik i premazati filom. Uvijati sa obe strane i spojiti u sredinu. Prebaciti u kalup za hleb i ostaviti da se podigne. Peci na 200 C da porumeni. Posuti šećerom u prahu.

Savet