

Štrudla sa makom, lešnicima,...



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo:

- **600 g** brašna
- **180 ml** mleka
- **5 kašika** šećera
- **150 g** rastopljenog maslaca (margarina)
- **1 kockica** kvasca
- **5 žumanaca**
- **1,5 kašika** rumuna
- **so**

Fil:

- **400 g** mlevenog maka
- **150 g** šećera u prahu
- **3 kašika** meda
- **1 kašika** rastopljenog maslaca
- **100 g** suvog groža
- **100 g** mlevenih lešnika
- **50 ml** amaretto likera
- **1 limun** (izrendana kora)
- **4 belanaca**
- **50 ml** mleka

Za premazivanje štrudle:

- 1 žumanca
- 2 kašike mleka

Priprema

Testo: U mleko staviti jednu kašiku šecera i zagrejati ga. U toplom mleku podici kvasac. U vanglicu staviti brašno, dodati četiri kašike šecera, žumanca, rum, prstohvat soli, rastopljeni, i malo prohladen, maslac i pripremljeni kvasac. Zamesiti testo, prekriti ga providnom folijom i ostaviti da udvostruci, svoju, zapreminu.

Fil: U dublju posudu staviti mak, dodati šećer u prahu, med, kašiku rastopljenog maslaca, mleko, amareto liker, izrendanu koricu limuna, mlevene lešnike i suvo grožđe, koje je odstojalo, potopljeno, u malo ruma (suvo grožđe dodati, zajedno, sa rumom, u kome je bilo potopljeno. Ja sam suvo grožđe prelila sa tri kašike ruma). Belanca umutiti žicom, za mucenje, ali da ostanu penasta. Umucena belanca dodati u fil sa makom, i dobro, sve, sjediniti.

Uskislilo testo prebaciti na, pobrašnjenu, radnu podlogu i podeliti ga na tri, jednaka, dela. Uzeti prvi deo testa i razviti ga tanko, u obliku pravougaonika. Testo premazati jednom trećinom fila (da vas ne brine što je fil, dosta, lepljiv, takav i treba da bude) i uviti ga u rolat. Krajeve uvuci unutar rolata, da ne bi fil iscureo, prilikom pečenja.

Isti postupak ponoviti sa ostatkom testa i fila. Rolate poreći u pleh, preko pek papira i ostaviti da narastu. Narasle rolate premazati mešavinom žumanceta i mleka, pa ih staviti da se pecu, u prethodno zagrejanu rernu, na 180 stepeni.

Kada štrudla dobije rumenu boju, prekriti je alu folijom i nastaviti pečenje. Pecenu štrudlu (probat i cackalicom da li je pecena) izvaditi iz rerne, prekriti je kuhinjskom krpom i ostaviti da se prohladi. Prohladnu štrudlu iseci na parčice, debljine 2cm i poslužiti. Ko želi može štrudlu posuti šećerom u prahu.

Savet