

## **Štrudla sa makom (23)**



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Za fil:**

- **250** gmaka
- **100** gšecera
- **1** kesicavanilin šecera
- **1/2** kašicice cimeta
- **1** kašikameda
- **50** gmaslaca
- **1** žumanjak
- **1** prstohvatsoli
- **oko 80** mlvrueg mleka

#### **Za testo:**

- **285** gbrašna
- **120** mlmleka
- **1** kašika (**15** g)vode
- **1,5** gsuvog kvasca
- **50** gšecera
- **1** celojaje
- **22** gmaslaca
- **5** gsoli

#### **Za premazivanje:**

- **25** grastopljenog maslaca

## Za posipanje gotove štrudle:

- malošecera u prahu

## Preparacija

Tepsija velicine 24x14cm. Za premaživanje štrudle pre pecenja 25 g rastopljenog maslaca. Šećer u prahu za posipanje. Fil: Samljela sam mak, dodala šećer, vanilin šećer, rastopljeni maslac, cimet, prstohvat soli. U šerpicu stavila mleko da provri, sve prelila i pomešala. Sacekala da se ohladi i dodala 1 žumanjak, med, sve pomešala. Pazite fil vam ne sme biti redak, ali mora biti fino maziv. Testo: U zdelu staviti mlako mleko i vodu, dodati šećer, pomešati i staviti kvasac. Brašno prosijati, dodati so, istopljeni maslac, jaje i zamesiti sa mlekom u kom je kvasac. Kad ste dobili fino elasticno testo, vratite u zdelu, prekrite sa transparentnom folijom, prekrite krpom i ostavite da se diže sat vremena. Na radnoj podlozi stavite testo i razvucite ga na veličinu 60x27cm. Premažite sa filom, lepo razmažite i urolajte, kao slovo N. Na temu stavite papir za pecenje i stavite štrudlu. Prekrite krpom i ostavite oko 90 minuta. 25 gr maslaca otopiti i premažati strudlu, pre ulaska u rernu.:) Rernu ugrejati na 180 stepeni, peci do 15 minuta, a potom smanjiti na 150 stepeni i peci 30 minuta, sve zavisi od rerne. Ako baš niste sigurni, upotrebite cackalica test.:) Kad je štrudla gotova, ostavite je malo da se ohladi, izvadite iz teme, stavite na rešetku i ne režite dok je topla. :) Pospite sa šećerom u prahu.

## Savet