Štrudla sa makom (nocna)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **600 g**brašna
- **100 g**šecera
- **100 g**margarina
- **1 prstohvat**soli
- **300 ml**mleka
- **1 kesica**suvog kvasca
- **2**žumanceta

Za fil:

- **450 g**mlevenog maka
- **200 g**šecera
- **oko 150 ml**vrelog mleka
- **1 kašicica**naribane korice od limuna

Priprema

Prosejati brašno. Kvasac staviti sa malo šecera u šolju toplog mleka da nadodje. Šecer, margarin i žumanca pomešati sa brašnom dodati nadošli kvasac i sve zamesiti sa toplim mlekom. Kad je dobro umešeno podeliti na cetiri loptice. Testo razviti oklagijom što tanje jer ce se lepše uvijati. Na preseku ce se videti više uvijenih slojeva tako ce izgledati mnogo lepše.

Mak izmešati sa šecerom, limunovom korom i polako dodavati mleko do odreene gustine. Ne sme da curi fil.

Razvuci testo i filovati, uviti u štrudlu i poreati u pleh na papir za pecenje. Prekriti krpom i ostaviti na hladno mesto (ne u frižideru) da stoje preko noci. Ujutru ce štrudle biti skoro duplo vece. Premazati ih razmucenim jajetom i peci na 200C da lepo porumene. Prekriti krpom i ostaviti da se ohlade. Onda seci! Posuti šecerom u prahu.

Savet