

Banatska štrudla sa makom



Sastojci

Potrebno je:

- 1/2 vode
- 1/2 l mleka
- 2 kašike šecera
- 1 kockica svežeg kvasca
- 6 kašika ulja
- 2 kašičice soli
- mak kolicinski po ukusu
- brašno (po potrebi)

Priprema

U posudu staviti brašno. U drugu posudu podgrejanih 1/2 l mleka, pomešati sa 1/2 l mlake vode, sipati 2 kašike šecera i u to dodati kvasac. Kada kvasac naraste, sipati ga u posudu u kojoj je brašno.

Mešati brašno i rastvoren kvasac, u to sipati 6 kašika ulja i 2 kašičice soli. Dodavati brašno, dok se ne napravi glatko testo. Ostaviti da odstoji.

Samleven mak sipati u prokuvalo mleko (kolicina mleka, zavisi od kolicine maka) i dodati šecer.

Testo podeliti na 4 dela. Svaki deo posebno razvuci i premazati sa uljem i staviti pripremljen mak (ukoliko volite sladji nadev, posuti šecer po maku). Poredjati u tepsiju.

Malo zapecene štrudle, premazati sa razmucenim belancetom. Prijatno!