Bunjevacka štrudla sa makom



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg glatkog brašna
- 1 kocka svežeg kvasca
- 2 dl mleka
- 3 kašicice šecera
- 1 kašicica soli
- 1 jaje
- 1/2 margarina
- 2 dl mlake vode
- 1 dl ulja (samo po potrebi)

Za fil:

- 400 g mlevenog maka
- 150 g šecera
- 1 dl mleka
- 100 g višanja bez koštica
- šecer u prahu (za posipanje štrudli)

Priprema

U manju šerpu sipati 2 dl mleka i 3 kafene kašike šecera. Staviti na zagrejanu ringlu i kada se mleko samo malo zagreje, skinuti sa vatre i staviti 1 kocku kvasca (izlomiti u komadice). Dok kvasac raste, u vecu posudu staviti brašno, zatim margarin koji treba utrljati (rukama) sa brašnom i ostale sastojke, so, jaje, mlaku vodu.

Kada kvasac naraste, dodati ga sa mlekom u posudu gde je brašno i ostali sastojci.

Sve sastojke zamesiti rukom, dodavati ulje, ako je potrebno, da bi masa bila glatka i vazdušasta. Kada se testo

zamesi posuti ga sa malo brašna i ostaviti da miruje, oko pola sata da naraste.

Dok testo raste, napraviti nadev: Pomešati mleveni mak, šecer i zagrejano mleko. Nadev treba da bude gust, ali da može da se maže na testo.

Testo koje je naraslo, podeliti na dva dela-dve štrudle.

Radnu površinu posuti sa malo brašna i razvuci oklagijom prvi deo testa na debljinu 1-2 cm, filovati i ravnomerno staviti jednu polovinu višanja. Posuti šecerom, po potrebi.

Tako spremljeno testo uviti u štrudlu, zatim i drugu štrudlu sa istim postupkom.

Staviti ih u tepsiju i premazati umucenim žumancetom.

Peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni, dok ne zarumene.

Gotove štrudle posuti šecerom u prahu.