Štrudla sa makom



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **na vrh kašicice**soli
- **1** svež kvasac
- **250 g**margarina
- **1 kg**maka
- **100 g**suvog groža
- **1** jaje
- **1** žumance
- **1 l**mleka
- **1 kesica**vanil šecera
- **600 g**šecera
- **malo**prah šecera

Priprema

U šolju od bele kafe staviti kvasac i izmrviti ga, dodati kašicicu šecera, na vrh kašicice brašna, preliti vrucom vodom i ostaviti da naraste. 100 g suvog groža potopiti u šolju od bele kafe toplom vodom, dodati malo ruma, izmešati. Skuvati 1 l mleka. U dublju ciniju staviti 800 g brašna, 1 prašak za pecivo, malo soli, 1 jaje, 1 žumance. Omekšati 250 g margarina (otopiti) i sipati ga u brašno, dodati kvasac koji je narastao i 200 ml kuvanog mleka. Dobro izmešati i ostaviti da naraste oko 30 minuta.

Fil: U šerpu staviti 1 kg maka, proceeno suvo grože, 1 vanil šecer, 600 g šecera i preliti sa 800 ml kuvanog mleka. Staviti na šporet da provri.

Kada je testo naraslo, podeliti ga na cetiri juvke. Radnu površinu posuti sa malo brašna. Izvaditi jednu juvku i razvuci oklagijom u pravougaonu koru, pola prsta debljine. Koru premazati blago margarinom, zatim bogato premazati filom, uviti kao rolat i podvrnuti krajeve. Prebaciti u pleh koji je blago premazan margarinom. Postupak ponavljati dokle ima fila i testa. Peci na 220 stepeni. Kada je štrudla gotova i dok je vruca premazati je sa malo vrelog mleka. Pre služenja štrudlu posuti prah šecerom.

Savet