

# **Makovnjaca**



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Testo:**

- **600 ml mleka**
- **1 kvasac**
- **1 kašika šecera**
- **1 mala kašica casoli**
- **2 dl ulja**
- **1 kg brašna**

### **Fil:**

- **200 g maka**
- **500 ml mleka**

## **Priprema**

200 gr maka potopiti u mleko i šefer po želji. Otopiti kvasac i pomešati sa brašnom u koji je dodat šefer, so, ulje i zamesiti sa mlakim mlekom. Ostaviti da testo naraste. Naraslo testo premesiti i podeliti na 4 jufke i svaku oklajjom rastanjeti, premazati pripremljenim filom, urolovati i reati u podmazani pleh. Ostaviti još malo da testo naraste pa premazati uljem i peci na 200 stepeni. Pecenu štrudlu ostaviti da malo odstoji pa potom seci na šnите i posuti prah šeferom.

## **Savet**