

Štrudla sa makom



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Testo:

- 3 jajeta
- 1 **casamleka**
- 1 **casaulja**
- 1 **casavode**
- 1/2 **kašicicesoli**
- 2 **kašicicešecera**

Fil:

- 250 **gmlevenog maka**
- 200 **gšecera**
- 1 **cašamleka**

Preliv:

- 1 **casavode**
- 1/2 **casešecera**

Priprema

Potopiti kvasac, so i šećer u čašu mlake vode i ostaviti da nabubri. Kada kvasac nadoe dodati tri umucena jajeta, mleko, ulje, koru limuna i brašna po potrebi. Ostaviti testo da nadoe pa ga premešati i tako još dva puta (da nadolazi oko 20 minuta). Testo podeliti u 4 loptice i razvuci ih na krpi.

Mak, toplo mleko i šećer razmutit u vangli.

Premazati svaku koru makom, zatvoriti krajeve da mak ne bi izašao i uvijati povlaceuti krpu. Staviti ih u pleh i ukljuciti rernu da se zagreje na 180 stepeni. Znaci da odstoje u plehu pre pecenja oko 15 minuta.

Peci je dok ne porumeni i kada se izvadi prelitati šerbetom od 1 čaše vode i pola čaše šećera i malo soka od limuna.

Savet

Ostaviti da se ohladi pa sei!