

Štrudla sa makom (4)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za testo:

- **1,5 dl**mlakog mleka
- **2 kašike**šecera
- **1 kesica**suva kvasca
- **1 dl**jogurta
- **1**jaje
- **1/2 dl**ulja
- **450-500 g**brašna

Fil:

- **200 gm**levena maka
- **150 g**šecera
- **2 dl**mleka
- **1** vanilin šecer
- **2 kašik**edžema od šljiva

Priprema

U mlako mleko staviti 2 kašike šecera i kvasac. Ostaviti da stane malo pa dodati, jaje, jogurt, ulje i brašno. Testo dobro izraditi tako što kuglu testa bacamo 50 puta od radnu površinu (testo prethodno nije nadolazilo vec samo ga izradimo). Izradjeno testo podelimo na 2 dela. Svaki deo razvaljamo u plocu velicine 22x25 cm, koju premažemo sa filom od maka i uvijemo u rolat. Oba roleta stavimo u pleh prethodno obložena papirom, i ostavimo rolate da stanu pola sata i peci. Fil: U posudu staviti šefer, vanilu i mleko da provri, dodati mleveni mak i džem od šljiva. Dobro izmešati i mlakim premazivati testo.

Savet