

Štrudla sa makom (5)



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **200** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** brašna
- **30 g** kvasca
- **3 dl** mleka
- **2 kašike** šecera
- **1 dl** ulja
- **1** jaje
- **1** žumanac
- prstohvat soli
- korica limuna

Nadev:

- **250 g** mlevenog maka
- **2 dl** mleka
- **1** belance
- **4 kašike** šecera
- **2 kesice** vanilin šecera
- **50 g** suvog groža

Priprema

U zaslaeno mleko dodati kvasac i ostaviti da nadoe. Dodati ostale sastojke i zamesiti testo. Ostaviti testo da nadoe. Ponovo premesite testo, istanjite na 1,5 cm debljine i podelite na 2 dela.

Mleveni mak prelijte ključalim mleko i ostavite da se prohladi, dodajte šećer i umuceno belance. Premazite preko testa posuti suvim grožem i zavijte u formu štrudle. Pleh obložite masnim papirom i poreajte štrudle. Kad se štrudle udvostruče, stavite ih da se pecu 50-60 minuta na 180 stepeni.

Savet