

## **Zorina štrudla**



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Testo:**

- **600-700g**brašna
- **300 ml**mleka
- **1 kockicakvasca**
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1 kašika**šecera
- **1**vanilin šefer
- **1**limun - izrendana korica
- **1**jaje
- **3žumanceta**
- **200 gmasti**

## **Fil :**

- **2 pakovanja (od 250 g)**maka za kolace
- **600 ml**mleka
- **po želji**šecer
- **5 kašika**griza
- **1/2**margarina
- **1**jaje
- rum
- cimet

## **Priprema**

Testo: Zagrejati 300 ml mleka sa 1 kašikom šecera i 2 kašike brašna. U toplo mleko dodati izdrobljen kvasac, pa ostaviti da kvasac uskisne.

U vanglicu staviti brašno pomešano sa pecivom, pa dodati pripremljen kvasac, 3 žumanceta, 1 jaje, mast, vanilin šecer i izrendanu koricu od jednog limuna. Umesiti mekše testo i odmah ga podeliti na 4 jufke. Od svake jufke napraviti lopticu, posuti svaku lopticu sa malo brašna i ostaviti testo da odmara, pokriveno, dok se priprema fil.

Fil : U mleko staviti šecer, po želji, pa dodati mak i griz. Staviti na tihu vatu da prokljuca. Povremeno pomešati. Kad prokljuca kuvati 1-2 minuta. Skloniti sa vatre pa dodati, prethodno umucen, margarin sa jajetom. Mešati kašikom da se masa sjedini, pa dodati rum i cimet (kolicina po želji). Ostaviti da se masa prohladi, pa mlakim filom premazati testo.

Svaku jufkicu testa razviti, premazati filom i uviti u rolat. Sva cetiri rolata staviti u pleh, preko pek papira, pokriti krpom i ostaviti testo da malo naraste. Naraslo testo premazati mešavinom žumanceta i mleka, pa staviti da se pece, u prethodno zagrejanoj rerni, na 190 stepeni. Prohlaenu štrudlu iseci na parcice i poslužiti.

## **Savet**