

Štrudla sa makom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je;

- **300 g** brašna
- **150 g** kisele pavlake
- **1** jaje
- **6 kašika** mleka
- **5 kašika** ulja
- **130 g** šecera
- **2 kesice** vanilin šecer
- **1 kesica** praška za pecivo
- **200 g** mlevenog maka
- **1** žumance

Priprema

U posudi umutiti kiselu pavlaku sa jajetom, mlekom, uljem, 80 g šecera i vanilnim šecerom.

Dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo i zamesiti glatko testo.

Testo rastanjiti oklagijom da dobije oblik pravougaonika. Prokuvati 50 g šecera i 5 kašika vode, dodati samlevenom maku i dobro izmesati. Ovu masu premazati preko razvucene kore i uviti u rolat. Premazati žumancetom i peci oko pola sata na temperaturi od 180 stepeni. Gotovu štrudlu iseci i posuti prah šecerom.

Savet