

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 kašikamleka**
- **5 kašikaulja**
- **130 g**šecera
- **2 kesicevanilin** šecer
- **1 kesicaprška za pecivo**
- **200 g** mlevenog maka
- **1**žumance

Priprema

U posudi umutiti kiselu pavlaku sa jajetom, mlekom, uljem, 80 g šecera i vanilinim 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 šcerom.

Savet