

Štrudla sa makom (7)



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za koru:

- **1 pakovanje** kvasca
- **500 ml** mleka
- **5 kašika** šećera
- **1 kg** brašna
- **2** jajeta
- **1** belance
- **1 kašica** soli
- **1 kesica** vanilin šećer
- **1/2** limuna - kora

Za fil:

- **500 gm** levenog maka
- **1 šolja** mleka
- **10 kašika** šećera
- **3-4 kašike** ulja

Za premazivanje:

- **1** žumance
- **1 kašika** ulja
- šećera u prahu (za posipanje)

Priprema

Prvo pripremite fil: prokuvajte mleko i dodajte mak, šećer i ulje, promešajte i ostavite sa strane. Mleko smlacite i dodajte kvasac i kašičicu šećera, ostavite da malo naraste. U dublju vanglu dodajte brašno i nadošli kvasac, a zatim i sve ostale sastojke za koru. Zamesite testo, pokrijte krpom i ostavite na toplom da se udvostruci. Nadošlo testo premesite i podelite u dva dela. Jedan deo razvijte oklagijom do debljine 0,5 cm. nanesite polovinu pripremljenog fila, rasporedite i urolajte. Prebacite u namazan pleh. Isto ponovite i sa drugim delom testa. Obe urolane štrudle premažite žumancetom umucenim sa kašikom ulja. Ostavite da stoji desetak minuta. Pecite u zagrajanj rerni na 250 stepeni dok ne porumeni. Pecenu štrudlu pospite šećerom u prahu. Prijatno...

Savet