

Štrudla sa makom (7)



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za koru:

- **1** pakovanjekvasca
- **500** ml mleka
- **5** kašika šecera
- **1** kg brašna
- 2 jajeta
- 1 belance
- **1** kašica ciasoli
- **1** kesica vanilin šecer
- **1/2** limuna - kora

Za fil:

- **500** gm levenog maka
- **1** šoljam leka
- **10** kašika šecera
- **3-4** kašike ulja

Za premazivanje:

- 1 žumance
- **1** kašikaulja
- šecera u prahu (za posipanje)

Priprema

Prvo pripremite fil: prokuvajte mleko i dodajte mak, šećer i ulje, pomešajte i ostavite sa strane. Mleko smlacite i dodajte kvasac i kašicu 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 topлом 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 zagrajanoj rerni na 250 stepeni dok ne porumeni. Pecenu štrudlu pospite šećerom u prahu. Prijatno...

Savet