

Štrudle sa makom i višnjama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za testo:

- 4 dlmleka
- 1 dl vode
- 1svež kvasac
- 2 kašikešecera
- 2,5 dl ulja
- 1 kašicicasoli
- oko 1 kgbrašna
- 4žumance

Za fil sa makom:

- 200 gmaka
- 200-300 gšecera (po ukusu)
- oko 1 dlmleka

Za fil sa višnjama:

- oko 500 gvišanja
- oko 200 gšecera (po ukusu)
- 1puding sa ukusom maline

Za premazivanje:

- 1 vanil šećer
- 1 kašika šećera
- 3-4 kašike vode

Priprema

Mleko i vodu sjediniti, zasladiti pa smlaciti. U mlako mleko staviti kvasac da nadodje. Zatim u posudu za mešenje testa sjediniti nadošao kvasac sa uljem i žumancima. Posoliti. Postepeno dodavati brašno i umesiti glatko testo.

Testo podeliti na 4 obge. Ostaviti ih da "odmaraju" 20-ak minuta.

Mak samleti, zasladiti i kuvati sa malo mleka (do željenje gustine). Ostaviti da se ohladi... Ova kolicina fila je dovoljna za dve štrudle.

Višnje ocediti od viška soka pa ih zasladiti i prokuvati. Puding razmutiti sa ocedjenim sokom od višanja, pa ga ukuvati u proključale višnje. Ostaviti da se ohladi... Ova kolicina fila je dovoljna za dve štrudle.

Obgicu testa razvuci oklagijom u pravougaonik. Testo prebaciti na krpu pa namazati fil sa makom. Uz pomoc krpe uviti štrudlu.

Obgicu testa razvuci oklagijom u pravougaonik. Testo prebaciti na krpu pa namazati fil sa višnjama. Uz pomoc krpe uviti štrudlu.

Postupak ponoviti i sa ostalim obgicama...

Napravljene štrudle ostaviti na toplom da narastu oko 20-30 minuta.

Peci ih u rerni prethodno zagrejanj na 220 stepeni. Kad štrudle malo porumene izvaditi ih iz rerne pa ih premazati otopljenom smesom od šećera, vanil šećera i vode. Vratiti u rernu i peci dok štrudle ne porumene.

Savet