

Štrudlice sa makom



težina: **srednje**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- 1 kvasac
- 1 kašika šećera
- 1 kašičica soli
- 1 šolja od bele kafeulja
- 1 kg brašna
- 600 ml mleka

Fil:

- 200 g maka
- 300-400 ml mleka
- 200 g margarina
- šećer po ukusu

Posipanje:

- 100 g šećera u prahu

Priprema

Potopiti kvasac, šećer i so sa malo mleka i ostaviti da uskisne. U dublju posudu sjediniti brašno, ulje, uskisli kvasac i zamesiti sa mlakim mlekom. Ostaviti testo na toplom da naraste. Mak popariti sa toplim mlekom,

dodati šecera po ukusu. Naraslo testo preruciti na radnu površinu, premesiti i pomocu oklagije razvuci u cetvrtastu kocku debljine prasta i seci trake. Svaku traku seci na nekoliko mesta da se dobije manja forma kocke, premazati pripremljenim filom preklopiti. Reati štrudlice u pleh i na svaku staviti po malo margarina. Rernu zagrejati na 250 stepeni i peci štrudlice dok ne porumene. Pecene i ohlaene štrudlice posuti šecerom u prahu.

Savet