

# **Štrudla sa makom (9)**



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **80** min

## **Sastojci**

### **Kvasno testo:**

- **60** g šecera
- **250** g toplog mleka
- **2** kesice suvog kvasca
- **500** g brašna
- **prstohvat** soli
- 2 jajeta
- **150** gomekšanog putera
- **1** limun - kora

### **Fil:**

- **2** pakovanja mlevenog maka
- **200** ml vrelog mleka

## **Priprema**

Kvasno testo: Pomešati kvasac i brašno. Posebno umutiti sve ostale sastojke predviene za testo i sipati ih u brašno. Dobro izraditi testo i ostaviti da naraste oko pola sata. razviti testo u obluku pravougaonika 1 cm debljine, premazati filom i uviti ga kao rolat, premazati žumancetom i ostaviti još 20 minuta da raste, peci u toploj rerni oko 1 sat.

Fil: Mleveni mak prelit sa 200g vrelog mleka.

Pecenu štrudlu posuti šećerom u prahu.

## **Savet**