

# **Štrudla sa makom (10)**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **600 g**brašna
- **1 cašamleka**
- **1/2 caševode**
- **3 kašike**šecera
- **1 kvasac**
- **malo manje od 1/2 cašeulja**
- **300 gm**levenog maka
- **300 ml**mleka
- **1/2 caše**šecera

## **Priprema**

U malo brašna staviti kvasac, mlako mleko i šefer. Sjediniti i ostaviti na toplo. Kada naraste, dodati preostalo brašno, ulje, vodu. Umesiti glatko testo i ostaviti na pola sata da naraste. Podeliti testo na dva dela, premazati uljem i rasporediti pripremljen mak preko njih. Uviti i poreati u pleh. Premazati je uljem ili margarinom. Staviti u rernu zagrejanu na 200 C i peci oko 30 minuta.

Fil od maka: U mleko sipati šefer. Kada provri, dodati mak i kuvati kratko oko 5 minuta. Hladan fil staviti na testo.

## **Savet**