

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** kašikešecera
- **1** kvasac
- **malo manje od 1/2** cašulja
- **300** gmlevenog maka
- **300** ml mleka
- **1/2** cašešecera

Priprema

U malo brašna staviti kvasac, mlako mleko i šećer. Sjediniti i ostaviti na toplom. 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 porežati u pleh. Premazati je uljem ili margarinom. Staviti u rernu zagrejanu na 200 C i peći oko 30 minuta.

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

Savet