

Štrudla sa makom i orasima



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo:

- **1 kg** mekog brašna (T-400)
- **1/2** kockice kvasca
- **1/2** kesice praška za pecivo
- 1 jaje
- 1 žumance
- **3** kašike ulja
- **150 g** rastopljenog margarina (putera)
- **100 ml** jogurta
- **200 ml** vode
- **200 ml** mleka
- **4** kašike šećera
- 1 limun (izrendana korica)

Fil:

- **1/2 kg** mlevenog maka
- **100 g** suvog grožđa
- (prethodno potopljenog u rumu)
- **100 g** krupnije samlevenih oraha
- mleko
- šećer u prahu

...i još:

- džem od šljiva

Priprema

U toploj mešavini vode i mleka, sa dodatkom kašičice šećera, podici kvasac. U vanglicu staviti brašno i sve navedene sastojke. Dodati pripremljeni kvasac i zamesiti testo. Testo mesiti dok ne postane elastično. Pokriti ga krpom i ostaviti da naraste.

Fil: U dublju šerpicu stavimo mak, pa dodati vrelo mleko. Mleka dodati toliko da može mak da se razmaže, po testu. Zatim dodati šećer u prahu (kolicina po ukusu), oce?eno suvo grož?e i iseckane orahe. Sve dobro sjediniti.

Naraslo testo izruciti na pobrašnjenu radnu površinu i podeliti ga na tri dela. Uzeti jedan deo testa i razviti ga tanko, u obliku pravougaonika. Razvijenu koru tanko premazati džemom od šljiva, pa naneti 1/3 fila. Fil ravnomerno rasporediti po kori. Uviti rolat i krajeve rolata uvuci unutar testa.

Štrudlu staviti u pleh, preko pek papira. Na isti način zamotati i ostale dve štrudle. Pore?ane štrudle, u plehu, pokriti krpom i ostaviti, malo, da narastu. Dok čekamo testo da naraste uključiti šporet da se zagreje, na 190 stepeni.

Naraslu štrudlu premazati mešavinom žumanceta i mleka, pa je staviti da se pece. Kada štrudla dobije lepu rumenu boju prekriti je alu folijom i vratiti da se ispece do kraja a temperaturu šporeta smanjiti na 160 stepeni. Otprilike, treba sat vremena da se ispece štrudla, što opet zavisi od šporeta. Zato, da biste bili sigurni da je štrudla pecena probajte cackalicom. Ubodite cackalicom u testo i ako cackalica iza?e suva testo je peceno. Ove savete sa cackalicom dajem zbog mladih domaćica, jer ove starije to, odavno, znaju.

Ispecenu štrudlu pokriti krpom i ostaviti da se malo prohladi. Prohla?enu štrudlu isecite i uživajte u ukusu maka... Pošto sam ja veliki ljubitelj študli sa makom, nisam mogla da čekam da se ohladi. Deca su mi se smejala, pošto sam odsekla vece parce i onako vrelo ga "duvala" i grickala.

Savet