

# Štrudla sa jabukama i makom



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **90** min

## Sastojci

### Za testo:

- **1 kg** brašna
- **500 ml** mlijeka
- **100 ml** ulja
- **2** jajeta
- **1** limun (kora i sok)
- **1 kesica** vanilin šećera
- **1 kašičica** soli
- **1 kašika** šećera
- **1 kocka** kvasca

### Za fil I:

- **250 g** maka
- **100 ml** mlijeka

### Za fil II:

- **1 kg** jabuka
- **1 kesica** cimeta
- **po potrebi** šećera
- **100 g** mljevenog keksa

### **Za premazivanje:**

- 1 žumance

### **Za posipanje:**

- 100 g šećera u prahu

## **Priprema**

Od gore navedeni sirovina zamijesiti tijesto i ostaviti da fermentiše. Dok tijesto fermentiše, pripremiti filove. Fil I: Mak preliti sa vrelin mlijekom. Fil II: Jabuke izrendati i dodati ostale sirovine i dobro sjediniti. Tijesto razvuci oklagijom u pravougaonik i podijeliti na dva dijela. Na jedan dio staviti fil I, a na drugi dio fil II.

Filove rasporediti ravnomjerno i saviti u rolate. Rolate staviti na pleh, premazati umucenim žumancetom i ostaviti 20 minuta da fermentiše.

Peci na 180 C oko 40 min.

Štrudlu ohladiti, posuti šećerom u prahu, isjeci i poslužiti uz čaj ili mlijeko. Prijatno!

## **Savet**