

Štrudla sa makom i suvim grožžem (2)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **500 g** brašna
- **250 ml** mleka
- **60 g** šećera
- **1 kockica** kvasca (ili 2 kesice suvog kvasca)
- **1/2 kašičice** soli
- 2 jajeta
- **125 g** maslaca
- 1 limun-kora

Za fil:

- **500 g** mlevenog maka
- **100 g** suvog grožž'a
- **200 ml** vrelog mleka
- **3 kašike** šećera

I još:

- 1 žumance
- **maloprah** šećera

Priprema

U 100 ml toplog mleka izmrviti kvasac, dodati kašičicu šećera i kašičicu brašna. Ostaviti da nadože. U drugu posudu staviti preostalo mleko, jaja, otopljen i ohlažen maslac, šećer, so i rendanu koru jednog limuna. Dodati nadošli kvasac, pa sa brašnom zamesiti testo. Ostaviti na toplom 30 minuta, pa ga premesiti i podeliti na dva dela. Razviti pravougaonike.

Mak preliti vrelim mlekom, dodati šećer i suvo grožđe, izmešati.

Filovati testo, ravnomerno rasporediti fil po celoj površini i uviti rolate.

Staviti ih u pleh, podmazan ili obložen papirom za pečenje. Premazati ulupanim žumancetom i ostaviti da odstoji 20 minuta.

Peci 30-40 minuta u rerni zagrejanoj na 180 C.

Ohlažene rolate posuti prah šećerom. Prijatno!

Savet