

# **Štrudla sa makom**



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **15** min

## **Sastojci**

### **Za testo:**

- **1** cašajogurta
- **1/2** cašeulja
- **3** cašebrašna
- **1** kesicaprška za pecivo

### **Za fil:**

- **150** gmaka
- **1** cašamleka
- **1** cašašecera

## **Priprema**

Prvo se skuva fil od maka, da bi se prohladio dok se umesi testo. Umesiti testo od navedenih sastojaka. Od tog testa napraviti 3 jufke. Razviti jufku na 2-3 mm i filovati. Peci na 180 C, oko pola sata. Pecenu štrudlu posuti šecerom u prahu.

## **Savet**

Ovo je za jednu meru ja je uvek dupliram ili više, jer je štrudla fantastina.