

# Štrudla sa makom i pomorandžama



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **100** min

## Sastojci

### Za koru:

- **1 kašika**šecera
- **2,5 dlmleka**
- **2 kesicesuvog** kvasca
- **500 g**brašna
- **prstohvatsoli**
- **100 g**margarina
- **2**jajeta
- **2**pomorandže

### Za fil:

- **200 g**mlevenog maka
- **2 dlmleka**
- **100 g**šecera
- **2**pomorandže

## Priprema

Pomešati kvasac i brašno. Margarin otopiti, a pomorandže cele narendati. Pomešati i dodati mleko, jaja, šecer i so. Sve to sipati u brašno i kvasac i zamesiti testo. Ostaviti da naraste. U me?uvremenu napraviti fil. Staviti da provri šecer i mleko, pa dodati mak. U to narendati cele pomorandže. Razvuci testo premazati filom i uviti. Ostaviti još 15 minuta. Peci na 200 C, oko 40 minuta.

**Savet**