

Vojvo?anske štrudle



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za testo:

- **5** dlmleka
- **1** kockica svežeg kvasca
- **1** kašičica šećera
- **2** dl vode
- **1** dlulja
- **2** kašičice soli
- **oko 1200** g brašna

Za fil od maka:

- **250** g mlevenog maka
- **250** g šećera
- **1** dlmleka

Za fil od oraha:

- **150** g mlevenih oraha
- **100** g šećera
- **50** ml mleka

Za premazivanje:

- **3** kašike masti

- **1 kašika** brašna
- 1jaje

Priprema

Sjediniti mlaku vodu i mlako mleko, dodati šećer i izmrvljen kvasac, pa ostaviti da nadože. Kad nadože, dodati ulje i so, pa uz postepeno dodavanje brašna umesiti meko testo i ostaviti ga na toplom oko 45 minuta da naraste.

Narašlo testo premesiti i podeliti na tri jufke.

Jufke oklagijom razvuci u krug precnika oko 20 cm i ostaviti ih da miruju 10-tak minuta.

Prvu jufku razvuci u pravougaonik i premazati mašću koju ste sjedinili s brašnom.

Sjediniti mleveni mak, mleko i šećer. Dobijeni fil podeliti na pola, pa jednom polovinom premazati razvuceno testo.

Uviti štrudlu i složiti je u podmazan pleh.

Sa drugom jufkom uraditi isto što i sa prvom, a zatim pripremiti fil od oraha: Sjediniti mlevene orahe, mleko i šećer.

Trecu jufku razvuci, premazati mašću i filom od oraha, pa nožem podeliti na dva dela.

Oba dela uviti u štrudle.

Zatim ih uplesti u pletenicu.

Sve tri štrudle složiti u podmazan pleh i ostaviti da miruju, dok se rerna greje na 200 stepeni. Pre pecenja premazati umucenim jajetom.

Peci dok ne dobiju finu zlatnu koru.

Savet

Testo je univerzalno, pa štrudle možete filovati i slatkim i slanym filom.