Štrudla sa makom (12)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Za testo:

- **2 dl**mleka
- **2 kašike**šecera
- **1 kašika**suvog kvasca
- **1**jaje
- **8 kašika**ulja
- **prstohvat**soli
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **450 g**brašna

Za fil:

- **300-400 g**mlevenog maka
- **2 dl**mleka
- **200 g**šecera
- **1 kesica**vanilin šecera
- **3 punije kašike**džema od šljiva ili kajsija

Za premazivanje štrudle:

- **1 kašika**ulja
- **1 kašika**mleka
- **1 kašicica**brašna

Priprema

Napraviti fil: U posudu staviti mleko, šecer, vanilu, mleveni mak, kuvati dok se šecer ne istopi, skinuti sa vatre i dodati džem od šljiva, dobro izmešati. U mlako mleko staviti 2 kašike šecera i 1 kašiku kvasca, da stane 5 minuta, pa dodati 1 jaje, 8 kašika ulja, prstohvat soli i brašno pomešano sa praškom za pecivo. Zamesiti testo i ostaviti da nadolazi. Nadošlo testo izraditi i razvaljati u plocu debljine 3-4 mm premazati sa filom i urolati, staviti u pleh obložen papirom. Umutiti 1 kašiku ulja, 1 kašiku mleka i 1 kašicicu brašna, premazati štrudlu i ostaviti da stane 15-20 minuta. Premazati još jednom sa preostalim premazom, na par mesta izbockati štapicem za ražnjice i peci na 180 stepeni 25-30 minuta. Pecenu štrudlu posuti šecerom u prahu.

Savet