

Štrudla sa makom i pekmezom



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** mekog brašna
- **1 kockica** svežeg kvasca
- **3 kašike** šećera
- **1** jaje
- **malosoli**
- **2** žumančeta
- **2,5 dl** ulja
- **2,5 dl** mlakog mleka
- **60 g** otopljenog maslaca

Za fil:

- **3,5 dl** mleka
- **120 g** šećera
- **25 g** maslaca
- **200 g** mlevenog maka
- **malo** rendane kore limuna
- **100 g** pekmeza

Priprema

Pomešajte malo toplog mleka sa kvascem i kašikom šećera. Ostavite na toplom mestu oko 10 minuta, da masa nadođe. U veću posudu sipajte brašno dodajte nadošli kvasac, jaje, žumanca, ulje, otopljeni maslac, ostatak šećera i preostalo mlako mleko. Umesite glatko testo, pokrijte kuhinjskom krpom i ostavite da miruje oko 15

minuta. Potom testo premesite i ostavite da narasta oko 40 minuta. Za to vreme pripremite fil. U manju posudu sipajte mleko, šecer, maslac i rendanu koricu limuna, pa zagrevajte do vrenja. Dodajte mak i kuvajte na laganoj vatri, dok se ne zgusne i ostavite da se ohladi. Naraslo testo podelite na dva dela. Radnu površinu pospite brašnom, pa oba testa tanko razvijte. Premažite otopljenim maslacem i rasporedite hladan fil od maka, preko fila od maka rasporedi u malim grudvicama pekmez pa uviti u rolat. Pleh obložite pek-papirom i složite pripremljene rolate, tako da između ima malo prostora. Prekrijte providnom folijom i ostavite 30 minuta da narasta. Sklonite foliju premažite umucenim jajetom i izbodite viljuškom na par mesta. Pecite na 160 stepeni oko 50 minuta. Kada se štrudla ohladi isecite na debljinu 1 cm i pospite šecerom u prahu.

Savet