

Štrudla sa makom i suvim grožem (3)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g**brašna T-400
- **300 ml**mlijeka
- **100 g**maslaca
- **1**limun (sok i kora)
- **1 kašica**soli
- **1 kašika**šecera
- **1 kesica**akovasca

Fil:

- **400 g**maka
- **200 ml**mlijeka
- **200 g**suvog groža
- **maloruma**

Priprema

Od gore navedenih sirovina zamijesiti glatko tijesto i ostaviti na toplo da fermentiše. Dok tijesto narasta skuvati fil. Mlijeko staviti u šericu da provre i onda sipati preko maka. Suvo grože preliti sa rumom i neka malo odstoji i na kraju dodati maku. Sve dobro sjediniti i ostaviti sa strane. Tijesto jednom premijesiti. Kad ponovo naraste istresti ga na radnu površinu i podijeliti na dva dijela. Svaki dio razvuci oklagijom i premazati filom od maka. Saviti u rolat.

Rolate staviti na pleh obložen papirom za pecenje. Ostaviti na toplo da ponovo fermentišu i onda peci na 220 C oko 30 minuta. Kad je štrudla pecena posuti je šećerom u prahu. I miris i ukus, probajte Prijatno!

Savet