

Štrudla sa makom i suvim grožžem (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 kašičica** soli
- **1 kašika** šećera
- **1 kesica** kvasca

Fil:

- **400** g maka
- **200** ml mlijeka
- **200** g suvog grožžea
- **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 grožžee 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 pečenje. Ostaviti na toplo da ponovo fermentišu i onda peći na 220 C oko 30 minuta. Kad je štrudla pecena posuti je šećerom u prahu. I miris i ukus, probajte Prijatno!

Savet