Štrudla sa makom (13)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za testo:

- **oko 1 kg**brašna
- **1 kocka**kvasca
- **0,5 l** mleka
- **5-6 kašika**šecera
- **3**jajeta
- **100 ml**ulja

Za nadev:

- **600 g** maka
- **malo**mleka

Priprema

Staviti kvasac u toplo mleko sa kašikom šecera da nadoe. Prosejati brašno, dodati ostatak šecera, pa napraviti udubljenje i sipati ulje i ulupana jaja. Dodati mleko sa kvascem, pa zamesiti meko testo. Ostaviti da odmori, pa premesiti. Podeliti na 3 jufke, pa ih razvuci na pobrašnjenoj krpi. Za nadev preliti mak sa malo mleka, paziti da ne bude retko. Filovati testo, uvijati u štrudlu, ostaviti da odmori 15-tak minuta i peci na 200 stepeni.

Savet

Ja sam koristila mak koji je ve bio zaslaen, tako sam ga kupila. Ukoliko vaš nema dodatak šeera dodajte po ukusu šeera u nadev.