

## Štrudla sa makom (16)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **100** min

### Sastojci

#### Za testo:

- **500** g brašna
- **250** ml mleka
- **100** ml ulja
- **2** jajeta
- **1/2** kocke svežeg kvasca
- **1/2** kašičice soli
- **5** kašičica šećera

#### Za nadev:

- **500** g mlevenog maka
- **200** g šećera
- **3** dl mleka
- **1** kesica vanilin šećera

#### Za premazivanje:

- **1** žumance
- **nekoliko** kapi ulja

## Za posipanje:

- po potrebi šećera u prahu

## Priprema

U 250 ml mlakog mleka razmutiti kvasac i dodati mu kašiku šećera, pa ostaviti da naraste 15-tak minuta. U dublju vanglu sipati brašno, pa mu dodati nadošli kvasac, jaja, ulje, šećer i so. Umesiti glatko testo. Zatim sjedinjeno testo još malo premesiti rukama na pobrašnjennoj radnoj površini, i onda ga podeliti na 2 jufke. Jufke prekriti krpom i ostaviti ih da miruju 45 minuta.

Nakon toga jufke istanjiti oklagijom što više možete, pa zatim celu površinu obilno premazati nadevom od maka, koji smo pripremili tako što smo zagrejali mleko do ključanja sa šećerom i šećerom u prahu, a zatim dodali mleveni mak i sve lepo sjedinili. Urolati i staviti u podmazan pleh. Štrudle premazati umucenim žumancetom u koje smo stavili nekoliko kapi ulja. Peci ih u zagrejanjoj rerni na 200 stepeni oko 45 minuta. Gotove štrudle malo poprskati vodom, prekriti suvom krpom i ostaviti da se ohlade. Štrudle posipati šećerom u prahu.

## Savet