

Štrudla na Austrijski nacin sa makom ili orasima



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo

- 1kvasac
- 500 gbrašna
- 250 mlmleka
- 1 prstohvatsoli
- 80 gšecera
- 1 pakovanjevanilin šecera
- 1jaje
- 80 gputera - margarina

Za fil:

- 200 gmlevenog maka
- 1jaje
- 3 kašike slatke pavlake (otprilike)
- 1 kašicacimeta
- 70 gšecera

Za preliv

- 8 kašikašecera u prahu - otprilike
- 1 kašikasoka od limuna
- 1 kašikavoda

Priprema

Prvo ugrijati mleko dok ne bude mlako. Zatim odvojiti 3 supene kašike mleka od ugrijanog u posudu i otopiti u toj posudi kvasac sa kašikom secera. Dok kvasac ne pocne da reaguje pripremimo sastojke. Zatim otopiti puter i umesiti testo sa ostalim sastojcima. Mesiti testo najmanje 5 minuta da bi bilo mekano. Ostaviti da naraste 60 minuta.

Razvucite testo tako da dobije cetvrtasti oblik. Nakon toga namazati testo sa filom i umotati testo. Kad ste umotali testo gurnite krajeve jedan prema drugom da bi se štrudla skupila. Uzeti nož i seci je na pola. Pažljivo!!! Na jednom kraju morate da ostavite otprilike 6cm što znaci da NE SMETE skroz da je prepolovite. Zatim prebacite jednu preko druge da izgleda kao na slici. Premažite je jajem i peci je na 180° 30-35 minuta.

Kad se štrudla ohladi prelite je. Ovaj korak je veoma bitan. Daje strudli nešto posebno i izgledace još lepša. Veoma je ukusna i mekana i mogu Vam reci da su me svi hvalili. Probajte ovaj recept mogu da vam garantujem da ce vam postati omiljeni recept :)

Savet

Za testo e vam trebati malo više od pola kilograma brašnam, a za preliv ete verovatno morati malo da eksperimentišete. Preliv mora biti malo tenija od kreme (na primer za lice ili telo..)