

Štrudla sa makom (17)



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Za testo:

- 2 dlmleka
- 2 dlulja
- 2 dlvode
- 10 kašika šecera
- 1 kašicicasoli
- 1 svež kvasac
- 900 gbrašna
- 1limun

Za fil:

- 700 g maka
- 500 g šecera
- 500 mlmleka

Priprema

Kvasac otopiti u 2 dl mlakog mleka pa dodati vodu, ulje, so, šećer, sok i rendanu koru limuna. Potom postepeno dodavati brašno i zamesiti glatko testo. Testo ostaviti na toplom da odstoji oko sat vtemena. Nakon toga testo podeliti na 4 jufke i ostaviti da odstoji još pola sata.

Mak pomešati sa šećerom dodati mleko i filovati štrudle. Štrudlu pecite na 200 stepenu 35 minuta. Kada štrudla lepo porumeni ostaviti je u toploj retni još 10 minuta.

Savet

Štrudlu premazati mešavinom ulja i mleka. Štrudla je divna, moja porodica je obožava :-)