

Štrudla sa makom (19)



težina: **srednje**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo

- 250 g brašna
- 1 kvasac
- 50 g šecera
- 1 kesica vanil šećer
- 1 jaje
- 60 g putera
- 120 ml mleka
- 100 ml mlake vode
- so

Za fil:

- 120 ml mleka
- 1 kašika meda
- 30 g šecera
- 120 g mlevenog maka
- 30 g prezle
- 50 g mlevenih oraha

Priprema

U dublji sud stavimo kvasac, šećer, 1 kašiku brašna i 100 ml mlake vode. Ostavimo da kvasac naraste. Zatim u sud dodamo preostalo brašno, posolimo, dodamo vanil šećer i puter. Žumance i mleko dodamo i zamesimo testo. Ostavimo testo da naraste oko 30 minuta. Za to vreme pripremamo fil. Suvo grožđe prelijemo mlakom

vodom da bi omekšalo. U šerpu na srednjoj temperaturi sipamo mleko, dodamo šećer, med, mlevene orahe, prezle, cimet, rum, suvo grožđe i mak. Sve to mešamo kašikom do željene gustine, sklonimo šerpu sa šporeta. Naraslo testo podelimo na 3 jednaka dela i od svakog parceta oblikujemo lopticu. Na pobrašnjennoj radnoj površini od prve loptice testa oklagijom razvlacimo duguljastu koru. Na koru nanosimo 1/3 fila i uvijemo u rolat. Rolat stavimo u duguljast pleh podmazan puterom. Na isti način pripremamo i preostala dva rolata. Ostavimo da štrudla narasta oko 30 minuta. Štrudlu pecemo 45 minuta na 200 stepeni.

Savet