

Štrudla sa makom (20)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **150 g** masti
- 3 žumanceta
- 1 jaje
- **200 ml** mleka
- **1 kockica** kvasca
- **700 g** brašna
- **150 g** šecera

Za fil:

- **1/2 kg** mlevenog maka
- **400 ml** mleka
- **300 g** šecera
- **1 kašica** cimeta
- **1 kašika** rumca
- **4 kašike** griza
- 1 jaje
- **125 g** rastopljenog putera

I još:

- džem (po želji)

Priprema

U toplom mleku, sa dodatkom kašičice šecera, podici kvasac. U dublju vanglicu staviti mast i šećer, pa penasto umutiti (viljuškom). Dodati jaja i sjediniti. Sipati pripremljeni kvasac. Ubaciti brašno i zamesiti, mekše, testo. Testo podeliti na tri jufke i ostaviti da narastu.

Fil: U šerpicu staviti mak, preliteri ga mlekom i izmešati. Dodati šećer i griz, pa staviti na šporet da provri. Kuvati smesu da se zgusne, uz neprestano mešanje. Kada se fil zgusnuo skloniti ga sa vatre, pa dodati cimet, rum i puter. Mešati da se puter rastopi. Na kraju dodati, prethodno umuceno, jaje i dobro sjediniti. Ostaviti da se fil, potpuno ohladi.

Uzeti prvu jufkicu i razviti u obliku pravougaonika. Koru, u tankom sloju, premazati džemom (koji volite), pa premazati trećinom fila. Uviti u rolat, krajeve testa uvuci unutra i staviti u pleh, preko pek papira. Na isti način postupiti i sa ostatkom testa i fila.

Poreane štrudle ostaviti da narastu. Rernu zagrejati na 180 stepeni.

Narasle štrudle premazati mešavinom žumanceta i mleka, pa staviti da se pecu (možete koricu pre pecenja izbockati cackalicom - time ste sigurni da se korica neće podici, od fila, prilikom pecenja).

Kada štrudla porumeni probati cackalicom da li je pecena. Ako treba da se još pece prekriti je alu folijom.

Pecenu štrudlu izvaditi, ostaviti da se prohladi, iseci na šnitove i poslužiti. Isecenu štrudlu možete posuti šećerom u prahu.

Savet