

Štrudla sa makom (22)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- 500 g brašna
- 250 ml mleka
- 30 g kvasca
- 1 jaje
- 1 žumance
- 50 g šecera
- 50 g topljenog maslaca

Za fil:

- 500 g maka
- 200 g šecera
- 1,5 šolj mleka

Za premaz:

- 1 jaje

Priprema

U mlakom mleku razmutiti kvasac i šecer. Onda dodati ostale sastojke za testo i umestiti. Ostaviti da odstoji 20-ak minuta. Onda podeliti na 3 dela. Za fil pomešati mak i šecer. Mleko zagrejati skoro do vrenja. Dodavati u mak i šecer iz par puta. Ne sve od jednom i lepo mešati. Testo razvuci pa premazati filom i uviti u rolat.

Zagrejati rernu na 200 stepeni. Pleh obložiti pek papirom ili premazati uljem, pa staviti štrudle. Premazati iz umucenim jajetom i staviti da se peku dok lepo ne porumene.

Savet