

# Štrudla sa makom, orahom, rogacem



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

## Sastojci

### Testo:

- **800 g** brašna Tip 400 meko
- **2 dl** vode
- **2 dl** mleka
- **2 dl** ulja
- **1 kocka** kvasca
- **1 kašica** soli
- **3 kašike** šećera

### Za fil I:

- **200 g** mlevenog maka
- **100 ml** mleka
- **6 kašika** šećera

### Za fil II:

- **100 g** mlevenih oraha
- **50 ml** mleka
- **4 kašike** šećera

### Fil III:

- **100 g** rogaca

- **100 ml** mleka
- **5 kašika** šećera

#### **Još:**

- **1** žumance
- **2 kašika** mleka

### **Priprema**

Kvasac sa jednom kašikom šećera i jednom kašikom brašna razmuti sa mlekom i pustiti da nadože. U vanglicu sipati brašno dodati so, šećer, nadošao kvasac, vodu i ulje. Zamesiti testo i ostaviti da udvostruci masu.

Fil I: Mak i šećer pomešati pa sipati vrelo mleko. Fil II: Orahe pomešati sa šećerom i sipati vrelo mleko. Fil III: Rogac pomešati sa šećerom i sipati vrelo mleko.

Nadošlo testo podeliti na 4 dela. Premesiti svaku jufku. Jufku razvuci i namazati sa pola fila od maka urolati i staviti u tepsiju. Još jednu štrudlu napraviti sa makom. Jednu štrudlu napraviti sa orasima i poslednju sa rogacem.

Ostaviti 15 minuta da nadodju pa ih premazati mešavinom žumanceta i mleka. Štrudle peci na 180°C dok ne porumene.

### **Savet**