

Štrudla sa makom



Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 2 čaše jogurta
- 200 g griza
- 2 šolje (od jogurta) šećer
- 1 prašak za pecivo
- 1 šolja ulja
- 100 g maka
- džem po ukusu (odredite sami kolicinu)
- 1 pakovanje kore za pitu i gibanicu (1/2kg)

Priprema

Umutite 4 cela jajeta žicom ili mikserom, dodajte 2 čaše jogurta, 200 g griza, 2 šolje šećera, 1 prašak za pecivo, 1 šolja ulja i 100 grama maka. Sve to lepo izmešajte u kompaktnu masu.

Pakovanje kora razdvojte na 2 dela po 8 kora na svakom. Uzmite jedan deo i premazite 7 kora jednu po jednu između svake kore filom, a 8 premazite džemom po želji. Kad je filovanje gotovo kore urolujte u rolat i stavite u tepsiju koja je malo podmazana. Tako isto uradite i sa drugim delom od 8 kora.

Dobicete dve strudle. Nemojte previse da pecete da je ne presušite, dovoljno je da lepo porumeni sa svih strana.

Ovaj recept sam dobila od koleginice Ane, i mogu reci „hvala ti,, za brzo i lako a SLATKO.

PRIJATNO!!!