Upletena štrudla sa makom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **2,5 dl** mleka
- **2**jajeta
- **80 g**šecera
- **1 kašicica**soli
- **150 g**margarina
- **1** kvasac
- **700 g**brašna

Za fil:

- **300 g**maka
- **100 g**šecera
- **1**limuna - narendana kora
- **1 dl**mleka
- **100 g**suvog groža
- **1 kašika**rakije
- **30 g**prezli
- **1**žumance

Priprema

U mlako mleko izmrviti kvasac, dodati šecer i ostaviti da nadoe. U posudu za mešenje staviti nadošao kvasac, izmrvljen margarin, jaja, pa brašnom (u koje smo dodali malo soli) zamesiti glatko testo. Ostaviti ga da se odmori 40 minuta.

Staviti mleko sa šecerom da provri, dodati mak, promešati, skloniti sa vatre i umešati ostale sastojke (suvo grože iseci na sitnije komade), žumance, rakiju, prezle, koru od limuna).

Nadošlo testo premesiti i rastanjiti što tanje. Podeliti na 4 dela i svaki deo premazati cetvrtinom fila od maka, svaki deo uviti u rolat, tako da se dobije 4 rolata.

Uviti rolate u pletenicu (kao za upleten kolac sa suvim grožem i kakaom).

Staviti pletenicu da se odmori u plehu obloženim papirom za pecenje 10 minuta. Peci u zagrejanoj rerni na 170 C 15 minuta, nakon toga pokriti je papirom za pecenje i peci na 100 C još 15 minuta. Ostaviti da se ohladi pa seci na parcad. Po želji posuti šecerom u prahu.

Savet

Ukusan i jednostavan. Prijatno :)