Brk štrudla



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **300 g**brašna
- **150 ml**mleka
- **20 g**kvasca
- **60 g**šecera
- **1 prstohvat**soli
- **60 g**otopljenog margarina

Za fil:

- **200 g**mlevenog maka
- **4 kašike**mlevenog rogaca
- **100 g**šecera
- **50 g**suvog groža
- **po potrebi**vrelo mleko

Priprema

U posudu uliti mlako mleko, razmrviti kvasac, dodati malo šecera i umešati malo brašna te ostaviti da se kvasac aktivira. Dodati otopljeni margarin, preostali šecer i so. Polako dodavati brašno i umesiti testo. Pokriti folijom i ostaviti da se podigne.

Priprema fila. Mak i rogac pomešati sa šecerom. Dodavati postepeno vrelo mleko da se dobije masa koja se može mazati nožem. Umešati suvo grože.

Razviti testo u pravougaonik i premazati filom. Uvijati sa obe strane i spojiti u sredinu. Prebaciti u kalup za hleb i ostaviti da se podigne. Peci na 200 C da porumeni. Posuti šecerom u prahu.

Savet