

Brze štrudlice



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Za testo:

- **125 g** svežeg kravljeg sira
- **50 g** šećera
- **1** prstohvata soli
- **75 ml** ulja
- **75 ml** mleka
- **2 kašičice** praška za pecivo
- **210 g** brašna

Fil od maka:

- **100 g** mljevenog maka
- **50 g** šećera
- **1 kesica** vanilin šećera
- **po želji** cimet
- **50 ml** mleka

Fil od oraha:

- **100 g** mljevenih oraha
- **50 g** šećera
- **1 kesica** vanilin šećera
- **po želji** rum
- **50 ml** mleka

Priprema

U zdelu staviti sir (ja sam koristila Ella sir, jer on ima kremastu strukturu), dodati šećer, dobro izmešati, dodati ulje, dobro izmešati, dodati mleko, dobro izmešati, dodati prašak za pecivo, prstohvat soli i polovinu brašna i to kašikom dobro izmešati. Potom dodati drugi deo brašna i rukom umesiti testo da se ne lepi za ruke. Fil od oraha: U šerpu sipati mleko, staviti na šporet, dodati šećer i vanilin šećer. Kada provri umešati orahe. Po želji ako volite možete dodati malo cimeta, ruma. Smesa treba da je gusta i da je maziva, ali ne retka, ako je retko malo kuvajte, a ako je gusto jako, dodajte još malo mleka. Fil sa makom: U šerpicu stavite mleko, kad provri dodajte šećer, vanilin šećer i mak. Isto ako je smesa retka, malo više kuvajte, a ako je jako gusto dodajte malo mleka, mora biti gust mak ali maziv. Testo podelite na 2 jednaka dela. Kod mene je svaka kugla bila teška 250 g. Pobrašnjavite radnu površinu i tanko razvaljajte testo u pravougaonik, premažite sa filom od oraha, urolajte i stavite na tepsiju na koju ste stavili papir za pečenje. Isto to uradite i sa drugim delom testa i folom od maka. U zdelicu razbijte jedno manje jaje, dodajte nekoliko kapi mleka i dobro izmešajte. Premažite štrudle. Štrudle pecite na 170 C, oko 35 minuta. Izvadite štrudle i ostavite da se ohlade, po želji pospite sa šećerom u prahu. Štrudle režite hladne sa tankim nožem, jer štrudlice su baš male, ovo na fotografiji je mali tanjir.

Savet