

Lisnata štrudla sa makom i višnjama



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Za fil:

- **100 g** mljevenog maka
- **100 g** šećera u prahu
- **1** jaje
- **oko 1 dl** jogurta
- **oko 200 g** višanja

I još:

- **1** lisnato testo

Priprema

Kad mi treba brzi kolac, ovo je uvek dobra kombinacija i svima se svia. Lisnato se kupi, uzme se jedan blok (u pakovanju obicno ima 2) ostavi na sobnu temperaturu da se odmrzne. Kad se odmrzlo uzeti manju tepsiju i malo pobrašnjaviti radnu podlogu. Testo oklagijom razvaljati na velicinu tepsije, nemojte ga jako rastanjiti. Upaliti rernu na 190-200 da se greje. Za fil: Jaje viljuškom izraditi, dodati šecer i još malo mešati, nije potreban mikser, dodati jogurt i sve promešati, dodati mleveni mak. Smesa treba da bude maziva, ali ne preretka. Namazati fil na razvaljano testo, poreati višnje koje ste prije toga dobro ocedili u cediljki da izađe sav sok, bilo da su višnje zamrznute ili iz kompota. Poreati višnje po filu od maka. Vi ovde ako volite više maka ili višanja možete dodati, ali ipak ne preterujte, pogotovo sa višnjama, jer će one u toku pečenja ipak pustiti sok, pa štrudla neće biti hrskava. Urolajte sve u štrudlu. Uzmite cackalicu i izbockajte gornji deo štrudle. Nožem ukoso isecite, ali neka to budu veći komadi. Slažite u tepsiju na kome je papir za pečenje ili bez njega. Tepsiju ne treba podmazivati, jer je testo masno i neće se zalepiti. Pecite dok ne porumeni. Kada je gotovo pospite malo šecera u prahu, ako želite. Sacekajte da se malo ohladi i uživajte.

Savet