

## Štrudla s makom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **150** min

### Sastojci

#### Za testo:

- 1kvasac
- 600 gbrašna
- 120 gmargarina
- 120 gšecera
- 2žumanceta
- 3 dlmleka

#### Za filovanje:

- 300 gmlevenog maka
- 200 gšecera
- 100 gsuvog grož?a
- 1vanil šecer
- oko 2 dlmleka

#### Ostalo:

- malomargarina

### Priprema

U malo toplog mleka sa kašicom šecera podici kvasac. U vanglu staviti ostatak toplog mleka, šecer, omekšali margarin, žumanca i na kraju podignuti kvasac. Sve izmešati i postepeno dodavati brašno. Umesiti fino mekano

testo. Ostaviti ga da duplira na toplom mestu.

Dok testo odmara skuvati fil. U šerpu staviti mak, šećer, vanil šećer, suvo grožđe i polako dodavati mleko. Paziti da se nerazredi previše. Kuvati kratko na laganoj vatri i stalno mešati. Ostaviti da se ohladi pa onda podeliti u tri iste cinijice da svuda bude ista količina.

Nadošlo testo podeliti na tri jednaka dela. Lagano premesiti, pokriti krpom i ostaviti malo da testo opet nadođe. Svaku obgu razviti tanko u pravougaonik i premazati filom. Uviti u štrudlu i stavljati u pleh 40x20 cm. Malo margarina istopiti i odmah svaku štrudlu premazati na bocnim stranicama sve do gore. Na ovaj način se štrudle neće slepiti između i lakše se razdvoje. Ostaviti ih pokrivene da se podignu. Pre stavljanja u rernu premazati ih i odozgo sa rastopljenim margarinom. Peci na 180C dok ne porumene. Vruće štrudle brzim pokretima odmah premazati cetkicom i toplom vodom pa ih pokriti sa dve krpe i kratko ostaviti da kore odmeknu. Ohladiti ih u plehu i tek onda vaditi.

## **Savet**