

Štrudla s makom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Za testo:

- **1** kvasac
- **600** g brašna
- **120** g margarina
- **120** g šećera
- 2 žumanceta
- **3** dl mleka

Za filovanje:

- **300** g mlevenog maka
- **200** g šećera
- **100** g suvog groža
- **1** vanil šećer
- **oko 2** dl mleka

Ostalo:

- malomargarina

Priprema

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

testo. Ostaviti ga da duplira na topлом mestu.

Dok testo odmara skuvati fil. U šerpu staviti mak, šecer, vanil šecer, suvo grožje 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 kolicina.

Nadošlo testo podeliti na tri jednaka dela. Lagano premesiti, pokriti krpom i ostaviti malo da testo opet nadoe. 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 nacin se štrudle nece slepiti izmeu 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 cekicom i topлом vodom pa ih pokriti sa dve krpe i kratko ostaviti da kore odmeknu. Ohladiti ih u plehu i tek onda vaditi.

Savet