

Štrudla sa makom (nocna)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **600 g** brašna
- **100 g** šecera
- **100 g** margarina
- **1** prstohvatsoli
- **300 ml** mleka
- **1 kesica** suvog kvasca
- **2** žumanceta

Za fil:

- **450 g** mlevenog maka
- **200 g** šecera
- **oko 150 ml** vrelog mleka
- **1 kašičica** naribane korice od limuna

Priprema

Prosejati brašno. Kvasac staviti sa malo šecera u šolju toplog mleka da nadodje. Šecer, margarin i žumanca pomešati sa brašnom dodati nadošli kvasac i sve zamesiti sa toplim mlekom. Kad je dobro umešeno podeliti na četiri loptice. Testo razviti oklagijom što tanje jer ce se lepše uvijati. Na preseku ce se videti više uvijenih slojeva tako ce izgledati mnogo lepše.

Mak izmešati sa šećerom, limunovom korom i polako dodavati mleko do određene gustine. Ne sme da curi fil.

Razvuci testo i filovati, uviti u štrudlu i poreati u pleh na papir za pečenje. Prekriti krpom i ostaviti na hladno mesto (ne u frižideru) da stoje preko noci. Ujutru će štrudle biti skoro duplo veće. Premazati ih razmucenim jajetom i peći na 200C da lepo porumene. Prekriti krpom i ostaviti da se ohlade. Onda seci! Posuti šećerom u prahu.

Savet