

## Štrudla sa makom (24)



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

### Sastojci

#### Testo:

- **400 g** brašna
- **1** žumance
- **1** **cašic** rakije
- **1** **kašika** soli
- **250 g** margarina

#### Fil od maka:

- **250 g** maka
- **5** **kašika** šećera
- **1** vanil šećer
- **200 ml** mleka
- **100 g** prah šećera

### Priprema

Testo umesiti od brašna žumanceta, rakije, soli, uz dodavanje hladne vode malo po malo dok se ne formira jufka glatkog testa. Ostaviti jufku da odmara pola sata. Premesiti je i razviti oklagijom u pravougaonik i premazati otopljenim margarinom. Preklopiti na tri i ostaviti malo da odmori. Opet oklagijom razviti testo i premazati margarinom. Postupak ponavljati više puta dok se ne potroši margarin. Posipati brašnom da se ne zalepi za radnu površinu. Na kraju testo iseci na tri jufke pravougaone. Svaku razviti na tanko dužine jedne ?uvecare tepsije. I filovati filom od maka. Uviti štrudlu i u podmazan pleh sve tri. Ispeci na 200 stepeni oko pola sata dok štrudlice ne porumene.

Fil kad mleko i šećer provri umešati mak i skloniti sa vatre da se prohladi.

Štrudlice posuti prah šećerom i seci na tanke šnite. Prijatno.

### **Savet**

Recept je starinski. Zahteva malo vremena, ali se zaista isplati. Dobićete prelepe kolače mirisne i ukusne. I ima jako puno štrudle.