

Zalivena makovnjaca



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 pakovanjakora** za pitu

Za fil sa grizom:

- 2 jajeta
- **1 čaša (od jogurta)** šećera
- **1/2** čašeulja
- **1/2** čašeprezli
- **1/2** čaše jogurta
- **1/2** čašegriza
- **1/2 kesice**praška za pecivo

Za fil sa makom:

- **200 gm**levenog maka
- **750 ml**vrelog mleka
- **5 kašika**šećera

Za sirup:

- 1 **caša**šecera
- 1,5 **caša**vode
- **po želji**kolutovi limuna

Priprema

Fil sa grizom: Umutiti jaja, šećer, jogurt, prezle, griz i ulje. Na kraju umešati i prašak za pecivo. Fil od maka: U provrelo i zašecereno mleko sipati mak i dobro izmešati. Ostaviti sa strane da se prohladi. Sirup: Prokuvati vodu sa šećerom i dodati limun isecen na kolutove.

Finalni postupak: za svaku štrudlicu odvojiti po četiri kore. Prvu koru premazati filom od griza, staviti preko drugu koru, pa i nju premazati istim filom.

Preko staviti trecu koru, pa ponovo fil od griza, zatim cetvrtu koru, pa na nju rasporediti polovinu pripremljenog fila sa makom.

Uviti najpre krajeve kore kako fil na bi curio sa strane, pa onda formirati štrudlu na uobicajen nacin.

Na isti nacin napraviti još jednu štrudlu. Staviti ih u podmazan pleh i peci u rerni zagrejanj na 200 stepeni dok ne porumeni.

Vruce štrudle preliti vrucim sirupom.

Ostaviti da lepo upije sirup i ohladi se, pa seci na parcice željene velicine i služiti.

Savet