Makovnjaca (3)

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Testo:

- **250 ml**mleka
- **1 kašicica**šecera
- **550 g**brašna
- **30 g**kvasca
- **100 g**masti
- **2**žumanceta
- **3 kašike**šecera
- **1**limun - korica

Fil:

- **300 g**mlevenog maka
- **2 dl**mleka
- **200 g**šecera
- **1**vanilin šecer
- **1**belance
- **1**limun - sok

Premaz:

- **1**žumance
- **1 kašika** mleka
- **1 kašika**šecera u prahu

Priprema

Mak pomešati sa šecerom i vanilin šecerom. Preliti sa vrelim mlekom, pa umešati belance i sok od jednog limuna. Sve dobro sjediniti.

U mlako mleko izmrviti kvasac, dodati kašicicu šecera i ostaviti da uskisne. Mast, žumanca i šecer umutiti mikserom, pa dodati kvasac, naribanu koricu limuna i sa brašnom umesiti testo.

Mesiti oko pet minuta. Ostaviti testo da naraste. Zatim ga podeliti na dva dela. Razviti jedan deo, pa premazati polovinom fila i uviti u štrudlu. Isto uraditi i sa drugim delom testa.

Štrudle prebaciti na pleh obložen papirom za pecenje i premazati žumancetom razmucenim sa kašikom mleka i šecera u prahu. Peci u prethodno zagrejanoj rerni na 180 stepeni, oko 35 minuta. Po želji posuti šecerom u prahu.

Savet

.