

## *Prhke štrudle sa makom, orasima i rogacem*



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **600 g** brašna
- **250 g** margarina
- **4** žumanjka
- **200 ml** mleka
- **1** svežikvasac
- **1** prstohvatsoli
- **1** kašikašecera

#### **Za filove:**

- **250 g** maka
- **250 g** oraha
- **250 g** rogaca
- **3** kesicevanilin šecera
- **200 g** suvog groža
- **malokore** od limuna
- **po ukusu** šecer

#### **Ostalo:**

- **malovrelog** mleka

### **Priprema**

Staviti u šerpicu mlako mleko, šećer, izmrvljeni kvasac, promešati i kroz prste brašna. Ostaviti sa se kvasac aktivira. Napraviti filove: mljevenog maka, mljevenih oraha, mljevenog rogaca. U tri zdele staviti i šećer po ukusu staviti u svaku zdelu vanilin šećer, u jednu zdelu mak, u drugu rogac, u trecu orasi. Suvo grože, podeliti na 3 dela i staviti u zdele. U orahe i mak naribati malo limunove kore. U fil pored šecera i vanili šecera u rogac staviti dve do tri kašike pekmeza od kajsija i malo otopljene cokolade. Svaki fil prelići sa kipucim mlekom, ali oprezno dodavati mleko da fil ne bude redak. Prosejati brašno u vanglicu, dodati so, otopljeni margarin, žumanjca i sve zamesiti sa nadošlim kvascem. Testo podeliti na 3 jednaka dela. Ne ceka se ništa, cim se zamesi radi se. Na blago pobrašnjenoj radnoj površini oklagijom razvuci testo u pravougaonik, na velicinu velike tepsije iz rerne, premazati filom i urolati. Na tepsiju staviti papir za pecenje i staviti štrudlu. Isto to uraditi i sa druge dve. Rernu upaliti malo ranije da se greje na 180. Izmeu samo malo premazati otopljenim margarinom da se štrudle jako ne zalepe jedna za drugu i da se mogu odvojiti. Peci tacno 40 minuta. Kad je gotovo, uzeti krpu ili stolnjak, štrudle okreniti naopacke, umotati i ostaviti da se dobro ohlade, što kod mene nije bio slucaj. Po želji posuti sa malo šecera u prahu.

## Savet