

Uvrnuta štrudla s makom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **200 g** brašna
- **40 g** šecera
- **40 g** topljenog margarina
- **1 dl** mleka
- **10 g** svežeg kvasca
- **na vrh noža** soli
- **1/2** limuna - rendane korice

Za fil:

- **1 kutija od 200 g** mlevenog maka
- **2 kašike** šecera
- **po potrebi** mleko

Priprema

Mak sipati u plicu šerpu, dodati 2 kašike šecera (mak je već zaslaen pa paziti na šecer), mleko po potrebi dodavati i na kratko prokuvati fil koji ne sme biti redak. Ohladiti pre mazanja na testo.

U vanglicu staviti toplo mleko, dodati kvasac, šecer, izmešati, sipati istopljen i prohlavljen margarin, so, rendanu koricu limuna i odmah umesiti testo. Oblikovati loptu, pokriti i ostaviti da testo duplira.

Razviti što tanje, premazati s makom i bocno uviti u rolat. Presaviti na pola i uplesti pletenicu. Staviti pek papir

u kalup 30x10cm, pokriti folijom i ostaviti da testo udvostruci. Rastopiti malo margarina i premazati štrudlu. Uključiti rernu na 180C i odmah u hladnu rernu staviti štrudlu. Pecenu štrudlu pokriti na kratko, izvaditi je sa pek papirom napolje i ostaviti da se dobro ohladi.

Savet