

Posna štrudla sa makom



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **600 g** brašna
- **20 g** kvasca
- **300 ml** vode
- **150 g** šecera
- **1 prstohv** soli
- **70 ml** ulja

Za fil:

- **4 kutije (200 g)** mlevenog maka
- **6 kašika** šecera
- **po potrebi** vrele vode
- **2 kašike** margarina za mazanje (posnog)

Priprema

U ciniju sipati vodu, dodati kvasac, šecer, so, ulje i uz postepeno dodavanje brašna umesiti testo. Podeliti na 4 dela i ostaviti ih na toplom mestu da porastu(30 minuta).

U ciniju sipati mak, dodati šecer i izmešati. Dodavati postepeno vrelu vodu da se šecer otopi, ali paziti da ne bude retko. Treba da bude fino mazivo. Dodati margarin i dobro izmešati.

Svaki deo testa razvuci u pravougaonik i premazati filom. Uviti štrudle i poreati na pleh za pečenje na papir i

ostaviti da porastu. Premazati uljem u peci na 200C.

Savet