

Štrudla sa makom i orasima



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za testo:

- **400 g** brašna
- **80 g** margarina
- **80 g** šecera
- 2 žumanceta
- **malosoli**
- kora od limuna
- 2-3 dl mleka
- 1 kocka kvasca

Za I nadev:

- **200 g** mlevenih oraha
- **150 g** šecera
- kora od limuna
- **malocimeta**
- **malo** ruma
- 1 vanilin šecer
- **malo** mleka

Za II nadev:

- **150 g** maka
- 5-6 kašika šecera
- kora od limuna

- **po želji** cimet i suvo grože
- **malotoplog** mleka

Priprema

Kvasac razmrvite u mlako mleko i stavite u to malo šecera da uskisne. U brašno stavite žumance, so, šećer, limunovu koru izrendajte pa stavite, zatim dodajte rastopljen margarin i na kraju uzdignut kvasac.

Umesite testo. Ostavite malo da nadodje oko 30-40 minuta.

Testo podelite na dve obge.

Tanko razvite svaku obgu u pravougaonik. Za prvi nadev pomešajte orahe, šećer, izrendanu limunovu koru, vanilin šećer i rum, prelijte sa malo mlakog mleka i time premažite jednu obgu i uvijte je u rolat.

Za drugo testo pomešajte mak sa šećerom, dodajte narendanu koru limuna, cimet i suvo grože po želji, prelijte sa malo mlakog mleka. Premažite time drugo testo, takodje uvijte u rolat.

Obe štrudle stavite u podmazan pleh, premažite belancetom.

Pecite na 200 stepeni 20 minuta.

Gotovu štrudlu isecite na parcad, po želji pospite šećerom u prahu i poslužite.

Savet