

Štrudla sa makom od kora

Sastojci

Potrebno je:

- 1 pakovanje kora (500 g)

Za prelivanje kora:

- 2 čaše jogurta
- 2 čaše brašna
- 1 čaša šecera
- 1 šolja ulja
- 2 praška za pecivo

Za fil:

- 1 dl vode (ili mleka)
- 10 kašika šecera
- 250 g maka

Priprema

Fil: Vodu (ili mleko) staviti da provri i u to dodati 10 kašika šecera i 250 g maka.

Pakovanje kora podeliti na dva jednaka dela (ako želite manje štrudle na tri).

Od sastojaka pripremljenih za prelivanje kora premazati prvu polovinu kora (jednu po jednu) pa staviti fil od maka zatim uviti. Postupak ponoviti i sa drugom polovinom kora.

Staviti u podmazan pleh, preko premazati uljem i peći.

Kada su štrudle pecene po želji preko staviti šećer u prahu.