

Brza štrudla sa makom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 ml** jogurta
- **1 kesica** vanilin šecera
- **2 ravne kašike** šecera
- **1 kesica** praška za pecivo
- **50 g** topljenog maslaca
- **450 g** brašna

Za fil:

- **400 g** mljevenog maka
- **4-5 kašika** šecera
- **oko 250 ml** vrelog mleka
- **1 kašika** maslaca
- **3 kašike** pekmeza po izboru

Za premaz:

- **1 jaje**
- **1 kašika** ravnaulja

Za posipanje:

- malo šećera u prahu

Priprema

Ove štrudlice cesto radim i sa orasima i sa makom i sa rogacem, brzo se naprave. 450 gr brašna, e tu sad pripazite, zbog razlike u brašnu, ja krenem sa 400 g a onda dodajem i mesim dok ne dobijem smesu koja se ne lepi za ruke, a testo ne sme biti mekano, vec malo tvre. Pekmez koristite koji volite, kod mene je jedna sa malinama, druga sa šljivama. Fil: Ja volim da kupim mak i da ga sama sameljem, pa dodam šećer u njega koliko ja želim, u onim kupovnim smesama ima previše šećera, za mene i preslatko mi je, naravno vi odaberite ono što vama odgovara, a šećer uvek možete dodati. U šerpu stavite mleko, šećer, kad provri, ugasite šporet, dodajte mak, mešajte, fil ne sme biti redak, ali ni pregust, mora biti maziv. Dodajte maslac, promešajte sve, sklonite sa vatre i ostavite da se ohladi. Otopiti maslac, dodati jogurt, vanilin šećer i šećer, prosejati brašno sa praškom za pecivo i umesiti testo Ostavite 10-15 minuta da testo odmori. Testo podeliti na 2 dela. Što tanje razvaljati sa oklagijom, premazati sa odabranim pekmezom, staviti mak i urolati. Isto to uraditi i sa drugim delom testa. Na tepsiju staviti papir za pečenje i štrudle. Izmutiti jaje sa uljem i lagano cetkicom premazati štrudle. Peci na 170-180C oko 35 do 40 minuta, naravno sve ovisi od rerne. Pecene prekriti krpom i sačekati da se ohlade pa rezati. Po želji posuti sa šećerom u prahu.

Razvaljati i premazati sa pekmezom (maline).

Druga sa pekmezom od šljiva.

Fil podeliti na 2 dela i premazati.

Staviti na tepsiju papir za pečenje i štrudle, staviti u vruću rernu da se peku.

Pecene ostaviti da se ohlade.

Iseci i po želji posuti sa šećerom u prahu.

Skuvati kafu i uživati. :)

Savet