

Štrudlice sa makom (2)



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **110 gmaslaca**
- **90 gsmeeg šecera**
- **1 jaje**
- **1 kašicicaextrak vanile**
- **1/2 rendane korelimuna**
- **140 gbelog brašna**
- **80 gintegralnog brašna**
- **1/4 kašicicecimeta**
- **1/4 kašicicesode bikarbone**
- **1/2 kašicicesoli**

Za fil:

- **100 gmljevenog maka**
- **1 kašikašecera**
- **1 kašikameda**
- **oko 100 mlmleka**
- **1 kašicicacimeta**

Priprema

Pravila sam i sa smokvama i sa brusnicama, sa makom radila prvi put. Ono što ovde moram napisati to je da sam uvek sekla na parcad, slagala u tepsiju i pekla, sad nisam, celu štrudlu sam stavila u tepsiju, ispekla i dok je još topla isekla oštrim nožem. Ove štrudlice možete raditi samo sa belim brašnom, ako niste ljubitelj

integralnog. Stavite mleko da prokuva zajedno sa šecerom, prelite preko maka, stavite cimet ili vanilu ili rum, ostavite da se ohladi. Kad se ohladilo dodajte kašiku meda i pomešajte. Ako volite slae, dodajte još šecera. Zamesiti testo, zamotati ga u foliju i ostaviti u frižider 1 sat. Radnu površinu posuti sa brašnom, staviti testo (ja obично сacekam par minuta da ipak testo malo opusti), po površini posuti malo brašna i razvaljati što tanje u pravougaonik. Testo iseci na 3 jednake trake širine od 8-10 cm (zavisi koliko tanko ste razvaljali testo). Fil staviti na sredinu, krajeve saviti prema strdini sa jedne i druge strane i lagano spojiti. Okrenuti, spojevi su sad dole, lagano preci sa oklagijom po površini. Složiti ih na tepsiju (veliku od rerne) na kojoj je papir za pecenje. Peci na 160-170 stepeni oko 20 minuta. Im su se ispekle stavila sam ih na radnu površinu i isekla na željenu velicinu sa oštrim nožem.

Skuvajte kafu i uživajte.

Savet