

Šah štrudlice



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **70 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2 dl** mleka
- **30 g** svežeg kvasca
- **2 kašike** šecera
- **1/2 kašice** cicesoli
- **500 g** brašna
- **1/2 dl** ulja
- **1** jaje
- **1 dl** jogurta
- **200 g** mlevenog maka
- **200 g** mlevenih oraha
- **100 g** šecera u prahu
- **50-60 g** margarina
- **1** žumance
- **po potrebi** za filovemleka

Priprema

U malo mlakog mleka razmutiti kvasac sa dve kašike šecera i malo brašna. Ostaviti da nadoe. Brašno prosejati, pa mu dodati jaje, ulje, jogurt, malo soli i nadošli kvasac. Umesiti glatko testo i ostaviti ga da naraste. Nadošlo testo premesiti i podeliti na dve jufke. Ostaviti ih ponovo da malo odmore dok filovi ne budu spremni.

U mleveni mak dodati šecer po ukusu i popariti ga vrelim mlekom. Mlevene orahe pomešati sa šecerom u prahu, pa i njih popariti vrelim mlekom. Sacekati da se filovi sasvim ohlade.

Jufke razviti u pravougaonik. Jednu premazati filom od maka, a drugu filom od oraha. Uviti ih u rolate, pa ih seci na štrudlice debljine 3-4 cm.

Pleh u kome ce se peci obložiti pek papirom. Štrudlice reati na sledeci nacin: štrudlica sa makom položena horizontalno, sa orasima uspravno i sve tako redom (kada se složi sve treba da podseca na šahovsku tablu).

Poreane štrudlice premazati umucenim žumancetom. Preko svake staviti po kockicu margarina. Peci ih u rerni zgrejanoj na 200 stepeni oko 30 minuta.

Savet