

# 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 soli
- 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 filove mleka

## Priprema

U malo mlakog mleka razmutiti kvasac sa dve kašike šecera i malo brašna. Ostaviti da nadože. 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 ređati 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).

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

## **Savet**