

Posna štrudla sa makom, džemom i plazmom



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo:

- **1/2 k**gbrašna
- **1/2 k**ockicekvasca
- **200 ml**vode
- **1 kašicica**šecera
- **4 kašike**žutog šecera
- **100 gr**astopljenog margarina sa ukusom vanile
- **2 kašike**ulja
- **1 kašicicahimalajske soli**
- **1**limun (izrendana korica)

Fil:

- **150 ml**vode
- **150 g**žutog šecera
- **400 gm**levenog maka
- **3 pune kašikedžema** od šljiva
- **4 pune kašikemlevene, posne, plazme**
- **100 gm**levenih oraha

... i još:

- džem za premazivanje korica

Priprema

Testo: U toploj vodi, sa dodatkom kašicice šecera, podici kvasac. U vanglicu staviti brašno, dodati šefer, so, rastopljeni margarin, ulje, izrendanu koricu limuna i pripremljeni kvasac. Zamesiti testo, prekriti ga kuhinjskom krpom i ostaviti da naraste (da udvostruci svoju zapreminu).

Fil: U odgovarajuću posudu staviti vodu i šefer, pa staviti na šporet da provri. Povremeno promešati, da bi se šefer rastopio. Kada tecnost provri, a šefer se rastopio, skloniti posudu sa vatrenim. Odmah ubaciti mleveni mak (ja sam koristila pripremljeni mak za štrudle i kolace - 2 kutije od po 200 g), mlevene orahe, džem i plazmu. Dobro promešati i ostaviti na stranu, dok se razviju kore za štrudlu.

Uzeti pleh, vel. 35x20 cm. Stranice pleha premazati margarinom, a dno prekriti pek papirom (i njega premazati margarinom).

Naraslo testo prebaciti na pobrđnjenu radnu podlogu i podeliti ga na dva, jednakih dela. Uzeti prvu polovicu testa i razviti, pravougaonu koru prema plehu u kome cete peci štrudlu. Razvijenu koru premazati džemom od šljiva (ili džemom po vašem izboru), pa preko rasporediti pola filata. Umotati rolat, a krajeve testa uvuci unutar rolati, da fil ne bi iscurio prilikom pecenja. Uvijenu štrudlu prebaciti u pripremljeni pleh. Na isti nacin uraditi i sa dugom polovicom testa, kao i sa ostatkom filata. Štrudle prekriti kuhinjskom krpom i ostaviti da narastu.

Rernu ukljuciti da se zagreje na 180 stepeni. Narasle štrudle premazati uljem i posuti iseckanim margarinom (vrlo malo margarina, iseckanog na listice, rasporediti po površini štrudle). Staviti štrudle da se peku.

Kada štrudle porumene, izvaditi pleh iz rerne (probati cackalicom da li su pecene), prekriti štrudle kuhinjskom krpom i ostaviti da se prohlade. Prohlaene štrudle iseci na parcice i poslužiti. Ko želi može ih posuti šeferom u prahu (moja deca ne vole, pa ja to nisam uradila).

Savet