

Štrudla sa makom (25)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Premaz:

- 2 **caše** jogurta
- 1 **caša** ulja
- 2 **caše** brašna
- 2 **caše** šecera
- 1 **kesice** praška za pecivo

Fil:

- 300 **g** maka
- 1 **caša** mleka
- 1 **caša** šecera
- 2 **vanil** šecera

Još:

- 500 **g** kora za pitu
- šecer u prahu po želji

Priprema

Fil: prvo skuvane fil kako bi se ohladio. U šerpu sipamo mleko, šecer i vanil šecer i stavimo da mleko provri. Kada mleko provri dodamo mak, izmešamo i sve sklonimo sa vatre. Ostavimo da se fil hladi.

Premaz pripremamo tako što u posudu sipamo jogurt i ulje, zatim dodamo brašno, šećer i prašak za pecivo. Dobro izmešani sve žicom za mucenje.

Slaganje štrudle: kore podelimo na 3 jednaka dela, kako bi smo dobili 3 rolata, obicno bude po 5 ili 6 kora za jedan rolat. Na svaku koru stavimo po dve kašike fila, razmažemo po celoj površini kore i ponovimo postupak sa ostatkom kora s tim da poslednju koru ne mažemo belim premazom vec trecinom fila, urolamo štrudlu i ponovimo postupak sa još dva rolata.

Kada smo napraviti tri rolata svaki premažemo sa malo belog premazama odozgo i stavimo u zagrejanu rernu da se pece oko pola sata na 200 stepeni, zavisno od rerne.

Savet

Isprobajte!