

Štrudla sa makom i anisom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** brašna
- **1 kašika** suvog kvasca
- **150 ml** mlake vode
- **100 g** šecera
- **na vrh noža** soli
- **3 kašike** ulja

Za fil:

- **300 g** mlevenog maka
- **3 kašike** šecera
- **1 kašika** mlevenog anisa
- **100 ml** vrele vode
- **2 kašike** mekšalog putera

Priprema

U miks posudu dodati polovinu brašna, dodati kvasac, šećer, so, ulje, mlaku vodu sve fino sjediniti i umutiti pa lagano umešati preostalo brašno. Testo fino umesiti i ostaviti da nadoe. Dok testo odmara napraviti fil. U šerpicu staviti mleveni mak, šećer, zatim dodati vrelu vodu i promešati, dodati puter i izmešati, dodati mleveni anis. Nadošlo testo podeliti na dve iste loptice. Svaku lopticu razviti tanko i namazati sa filom. Uviti štrudle u rolat i spojiti jedan oko drugog, pa staviti na pek papir u manji četvrtasti pleh. Ostaviti štrudle 30 minuta da nadou. Štrudle premazati sa vodom i peci 40 minuta na 180 stepeni. Prijatno.

Savet