

Štrudla sa makom i džemom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **1 kg** brašna
- **500 ml** voda
- **100 g** šecera
- **2** vanilin šecera
- **20 g** suvog kvasca
- **50 ml** ulja

Za nadev:

- **200 g** mlevenog maka
- **200 g** džema
- **1** vanilin šecer

Za premazivanje:

- **1** žumance
- **1** kašičica ulja

Priprema

Priprema testa: U dublju posudu usuti brašno, dodati suvi kvasac, šecer, vanilin šecer i izmešati. Uliti mlaku vodu, dodati ulje i zamesiti testo. Prekriti čistom kuhinjskom krpom i ostaviti da odstoji 30 minuta.

Priprema nadeva: Džem malo zagrijati (kako bi bio malo reži, ne pregrevati, već ga malo ugrijati), dodati vanilin šećer i mak. Izmešati kako bi se sastojci sjedinili.

Nadošlo testo premesiti na pobrašnjenoj radnoj površini i podeliti na dve jufke. Jufke razviti oklagijom, premazati ih nadevom i uviti u rolate. Oba rolata staviti u pleh obložen pek-papirom. Prekriti čistom kuhinjskom krpom i ostaviti da narastu.

Rernu dobro zagrijati. Rolate premazati umućenim žumancetom i uljem.

Peci na 180 stepeni 45 minuta. Gotove štrudle izvaditi iz rerne, poprskati ih vodom, prekriti čistom kuhinjskom krpom i ostaviti ih da se prohlade. Seci na parčad željene debljine, servirati i poslužiti.

Savet

Po želji, prohladnu štrudlu posuti šećerom u prahu. Prijatno!