

Posna štrudla sa makom i suvim grožem



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **500 g** hmekog brašna
- **40 g** pudinga sa ukusom vanile
- **1 kockica** kvasca
- **250 ml** vode
- **1 kašičica** šecera
- **3 kašike** žutog šecera
- **100 g** rastopljenog margarina
- **2 kašike** ulja
- **1 kašičica** soli
- **1** limun (izrendana korica)

Fil:

- **150 ml** vode
- **80 g** žutog šecera
- **400 g** mlevenog maka
- **2 pune kašike** džema od šipuraka
- **5 punih kašika** mlevenog, posnog, keksa
- **200 g** suvog groža

Za premazivanje korica:

- džem od kajsija (ili po vašem izboru)

Priprema

Testo: U toploj vodi, sa dodatkom kašičice šecera, podici kvasac. U vanglicu staviti brašno, pudinga u prahu, dodati šećer, so, rastopljeni margarin, ulje, izrendanu koricu limuna (limun prethodno držati 15-ak minuta u rastvoru sode bikarbone i vode, zatim ga dobro oprati pod mlazom hladne vode i upotrebiti) i pripremljeni kvasac. Zamesiti testo, prekriti ga kuhinjskom krpom i ostaviti da naraste (da udvostruci svoju zapreminu).

Fil: U odgovarajuću posudu staviti vodu i šećer, pa staviti na šporet da provri. Povremeno promešati, da bi se šećer rastopio. Kada tečnost provri, a šećer se rastopio, skloniti posudu sa vatre. Odmah ubaciti mleveni mak (ja sam koristila pripremljeni mak za štrudle i kolace - 2 kutije od po 200 g), džem od šipuraka (ili po vašem izboru), mleveni keks i suvo grožđe, koje je prethodno bilo 15-ak min. potopljeno u toploj vodi i oceeno. 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 pobrašnjenu radnu podlogu i podeliti ga na dva, jednaka, dela. Uzeti prvu polovinu testa i razviti pravougaonu koru prema plehu u kome ćete peći štrudlu. Razvijenu koru premazati džemom od kajsijsa (ili džemom po vašem izboru), pa preko rasporediti pola fila. Umotati rolat, a krajeve testa uvuci unutar rolata, da fil ne bi isticao prilikom pečenja. Uvijenu štrudlu prebaciti u pripremljeni pleh. Na isti način uraditi i sa drugom polovinom testa, kao i sa ostatkom fila. Štrudle prekriti kuhinjskom krpom i ostaviti da narastu.

Rernu uključiti 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 pečene), prekriti štrudle kuhinjskom krpom i ostaviti da se prohlade. Prohladene štrudle iseci na parčice i poslužiti. Ko želi može ih posuti šećerom u prahu (moja deca ne vole, pa ja to nisam uradila).

Savet