Štrudla sa makog

težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **500 g**brašna
- **2**jajeta
- **150 g**omekšalog maslaca
- **250 ml**mlakog mleka
- **2 kašike**šecera
- **1 kockica**kvasca
- **1**limun - rendana korica

Fil:

- **300 g**mlevenog maka
- **200 g**šecera
- **2 kesice**vanil šecera
- **1 kašicica**cimeta
- **2 dl**mlakog mleka

Za premazivanje:

- **1**jaje

Priprema

U mlako mleko rastvorimo kvasac i šecer dodamo polovinu brašna i mešamo da se lepo sjedini. Uz neprekidno

mešanje dodajemo otopljeni maslac, a potom izbuckana jaja i rendanu koricu limuna mešamo sve dok ne postane kompaktna. Dodavajuci ostatak brašna umesimo testo. Ostavimo da miruje 15 minuta povadimo na radnu površinu premesimo i podelimo na 2 juftke.

Dok testo miruje izmešamo nak sa šecerom, cimetom, vanil šecerom nalijemo sa toplim mlekom i promešamo da se lepo sjedini.

Testo razvijeno oklagijom na debljinu oko 1cm i premažemo polovinom nadeva.

Krajeve testa savijemo ka unutra da pri motanju fil ne izpada.

Urolamo i smestimo u pleh obložen pek papirom i premažemo izmuckanim jajetom.

Dok se rerna zagreva na 200C štrudla miruje, a zatim je pecemo oko 25 do 30 minuta dok lepo porumeni.

Pri vadjenju iz rerne premažemo šecernom vodivom i pokrijemo kuhinjskom krpom da se ohladi i spremno za posluženje.

Savet

Po ukusu u nadev može se dodati suvo groždže.