

Brza štrudla sa makom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za fil od griza:

- 2 jajeta
- 100 g šećera
- 60 ml jogurta
- 50 ml kisele pavlake
- 100 ml ulja
- 60 g pšenicnog griza
- 1/2 kesice praška za pecivo

Za fil od maka:

- 150 g maka
- 60 g šećera
- 1 kesica vanilin šećera
- 120 ml mleka
- 1 limun - rendana kora

Još:

- 8 listova kora za pitu
- 1 kašika šećera u prahu

Priprema

Mleveni mak, limunovu koru, šećer i vanilin šećer preliti mlekom i staviti da provri. Potom skinuti posudu sa šporeta i ohladiti.

Za fil sa grizom umutiti jaja sa šećerom. Dodati jogurt, pavlaku, ulje, griz i prašak za pecivo, pa ostaviti da smesa odstoji oko 20 minuta.

Kore za pitu reati na radnu površinu i svaku premazati sa po četiri kašike fila od griza. Tako raditi sa svim korama dok se ne doe do osme kore. Na tu koru naneti fil od maka i sve uviti u rolat.

Rolat staviti u pleh obložen pek-papirom i peci u rerni zagrejanj na 200 stepeni oko 30 minuta.

Ostaviti da se ohladi, pa posuti šećerom u prahu i seci.

Savet