

## Štrudla sa makom (26)



težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Za testo:

- **500** g mekog brašna
- **1** jaje
- **500** g margarina
- **150** ml mleka
- **1** vanilin šećer
- **50** g kristal šećera
- **1** limun
- **30** g kvasca

#### Za nadev:

- **200** g šećera
- **400** g mlevenog maka
- **1** vanilin šećer
- **300** ml mleka

### Priprema

Prvo napravite testo: stavite mekog brašna, 1 jaje, otopljenog margarina, mleka, vanilin šećer, rendana limunova korica, šećera, kockicu kvasca. Sve te sastojke lepo umesiti u testo. Podeliti na tri jufke. Zatim spremite Fil: 200 g šećera, 400 g mlevenog maka, vanilin šećer, 300 ml mleka. Sve to sjediniti i skuvati oko 5 do 10 minuta.

Zatim, jednu jufku razvuci dole na pleh, zatim premazati filom od maja, preko fila razvuci drugu jufku, i nju

preliti filom od maka, i na kaju stavite trecu jufku.

I tako spremljenu makovnjacu pecite oko 30 minuta na 200 stepeni.

### **Savet**

Prijatno.