

Štrudle (mak, lešnik, rogac, cokolada)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** brašna
- **250 g** margarina
- **1 komad** kvasca
- **1** jaje
- **1** jaje za premazivanje
- **2 kašike** šecera
- **1 kašičica** šecera za kvasac
- **300 ml** mleka
- **50 ml** vode
- **200 g** mlevenog maka
- **200 g** lešnika
- **200 g** rogaca
- **100 g** cokolade
- **200 ml** mleka
- **6 kašike** šecera

Priprema

Kvasac i šecer pomešati sa mlakom vodom i ostaviti da nadoe.

Margarin iseckati na sitno pa ga staviti u brašno i trljati rukama sa se ceo margarin pomeša sa brašnom.

U tako rastresito brašno sa margarinom dodati nadosli kvacas, mlako mleko (300 ml) 2 kašike šecera, 1 jaje pa umesiti testo.

Odmah ga podeliti na 4 dela. Pripremiti fil: Mleveni mak pomešati sa 2 kašike šecera i preliteri vreliim mleko (100 ml). Mlevene lešnike pomešati sa 2 kašike šecera pa i njih preliteri sa 100 ml vrelog mleka. Rogac pomešati sa 2 kašike šecera pa ga pomešati sa istopljenom cokoladom.

Svaku obgu od testa razviti što tanje pa premazati filom. Po jednu sa lešnikom i rogacem i dve sa makom.

Staviti štrudle u tepsiju, premazati ih umucenim jajetom pa ih ostaviti na toplom mestu 60 minuta.

Nakon toga staviti štrudle da se peku u zagrejanu rernu na 180 stepeni oko 40 minuta.

Savet