

Štrudla sa makom i suvim grožđem



Sastojci

Za testo:

- oko 900 g brašna
- 1 kockica kvasca
- prstohvat soli
- 0,5 l mleka
- 3 jajeta
- 1 šoljica ulja
- 1 šaka šećera

Za nadev:

- 400 g maka
- 3 dl mleka
- 200 g suvog groždja
- 200 g šećera

Priprema

U posudu staviti brašno, napraviti rupu i u nju izmrviti kvasac, dodati so, mlako mleko, ulupana jaja i ulje.

Kada pocne da se diže, dodati šaku šećera i zamesiti testo, da se odvaja od ivica, ne precvrsto.

Ostaviti testo da se diže. Od nadošlog testa, razviti dve kore i puniti filom od maka...možete po želji filovati i džemom i sl.

Fil: Mak pomešati sa šećerom i suvim groždjem i preliti mlekom, da smesa ne bude retka.

Najbolje testo razviti na pobrašnjenu krpju, kako bi ga lakše savili u rolat.

Peci na 180 C 50 minuta.