

# *Budimpeštanska štrudla*



## **Sastojci**

### **Testo:**

- 600 g brašna
- 30 g kvasca
- 250 ml mleka
- 60 g šecera
- 1 jaje
- malo soli
- 50 g margarina

### **Fil I:**

- 150 ml mleka
- 150 g mlevenih oraha
- 1 vanilin šecer

### **Fil II:**

- 200 ml mleka
- 60 g šecera
- 100 g maka ne mlevenog
- 2 kašike griza

## **Priprema**

Zamesiti testo od navedenih sastojaka i ostaviti da raste, za to vreme spremiti filove.

Fil I: Prokuvati mleko i šećer, dodati vanilin šećer i orahe, pa skloniti sa vatre, ostaviti da se hladi, pa tim filom filovati jedan rolat.

Fil II: Mleko, šećer i mak kuvati 5 minuta, pa staviti griz i kuvati još 2 minuta. Ostaviti da se ohladi i filovati drugi rolat.

Podeliti testo na dva dela i razvuci dva pravougaonika dužine 50/60 cm, namazati rolate filom i urolovati ih. Preseci nožom uzduž oba rolata, ali ne do kraja, pa ih uplesti u pletenicu i staviti u kuglof, podmazan margarinom.

Ostaviti da raste 15 minuta, pa peci u zagrejanjoj rernu na 200 C stepeni 45 minuta.