

Štrudla sa makom od gotovih kora



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3jajeta
- **1 caša** jogurta
- **2 caše (od jogurta)** šecera
- **1 caša** prezle
- **1 cašagriza**
- **1 cašaulja**
- **1 kesicaprška** za pecivo
- **500 g**kore za pitu

Fil:

- **400 gm**levenog maka
- **6 kašika**šecera
- **2 dl**mleka

Sirup:

- **4 caše** vode
- **2 caše**šecera
- **1**limun
- **1 kesica** vanil šecera

Priprema

Jaja penasto izmutimo sa šećerom dodamo jogurt ulje promešamo, a zatim dodamo prezlu griz i prašak za pecivo izmešamo da se lepo sjedini. U mak dodamo šećer i prelijemo vrelim mlekom i promešamo. Stavimo prvu koru premažemo blago uljem, a zatim pokrijemo drugom korom.

Drugu koru premažemo spremjenom smesom od jaja griza..... Stavimo trecu koru premažemo smesom od prilike 4-5 kašike je potrebno na jednu koru.

Preko stavimo i cetvrtu koru koju namažemo filom od maka i urolamo. Isti postupak ponovimo i sa ostatkom materijala.

Poreamo u tepsiju i pecemo na, 220C oko 20 minuta. Dok se štrudla pece skuvam sirup. U šerpu sipamo vodu i šećer dodamo na kolutove secenu limun i kuvamo od proviranja još par minuta.

Vrele štrudle preliva o vrelim sirupom.

Savet

Najbolje je ostaviti preko noi da lepo upije sirup I budu lepo sone.