

## Štrudla sa makom (27)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **40** min

### Sastojci

#### Testo:

- **400 g** mekog brašna tip 400
- **100 g** brašna tip 500
- **200 ml** mleka
- **1 kocka** svežeg kvasca
- **1 kašika** kristal šećera
- **100 g** margarina
- **150 g** kristal šećera
- **1** celo jaje

#### Fil:

- **6 kašica** pekmeza od šljiva
- **150 g** kristal šećera
- **150 g** maka
- **1** vanilin šećer

#### Premaz:

- **1** žumance

### Priprema

U dublji sud sipati prosejano brašno (oba tipa) potom šećer i razmucen kvasac (nadosao) u toplom mleku sa

kašikom šećera. Margarin sobne temperature i jedno celo jaje pa zamesiti testo (rucno). 500 g brašna je okvirno, možda ce biti potrebno jos 50-60 gr jer je testo dosta lepljivo. Umesiti jufku testa i podeliti je na 3 jednaka dela. Izdvojene loptice prekriti krpom i ostaviti da odmore 10-tak minuta. Za to vreme pripremiti nadev (mak, šećer u prahu i kristal šećer sjediniti). Na pobrasnjavljenoj radnoj površini (sa brašnom tip-a 500) razviti jednu jufku, premazati je ravnomerno sa dve kašičice pekmeza i obilno je posuti smesom maka i šećera i uviti štrudlu. Tako uraditi i sa preostale dve jufke. Strudle postaviti na pek papir i premazati ih umucenim žumancem.

Štrudlu peci 15 minuta na 200 C potom je prekriti folijom i peci još 7-8 minuta. Zahvaljujem se Tereziji Eric na divnom receptu koji je podelila sa nama! Inspirisana njenim receptom za žerbo rolat morala sam ga isprobati, minimalno izmenila odnosno dodala više brašna, ali je štrudla ispala predivna mekana i preukusna. Svi smo odusevljeni. Topla preporuka za sve ljubitelje kiselih testa i maka.

## **Savet**

Od ove koliine izadju tri manje štrudlice, nadev možete raditi i sa poparenim orasima i suvim grožem testo je veoma zahvalno. Hvala našoj dragoj Tereziji na divnom receptu!!!