

Makovnjaca i orehnjaca



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Testo (X2)

- **20** gsvežeg kvasca
- **400** gbrašna
- **50** gšecera
- **1/8** l mleka
- 2jajeta
- **80** gmargarina (rastopljenog)
- **1/2**ribane limunove korice
- prstohvatsoli

Nadev od maka

- **200** gmaka samlevenog
- **100** gšecera
- **1** kesicavanilin šecera
- **2** kašikemedu
- **1/2** kašicicecimeta
- 1ribana limunova korica
- **1/16** l mleka
- **50** gsuvog groždja

Nadev od oraha

- **4**žumanaca
- **100** gšecera

- **1/8** l mleka
- **250 g** samlevenih oraha
- **2 štanglerendane** cokolade
- **prstohvat** cimet
- **1 rendana** limunova kora
- **1 kesica** vanilin šecera
- **1 kašika** rumu

Preparacija

Izmešajte mak, šećer, vanilin šećer, med, cimet i ribanu koru limuna s vrelim mlekom u gustu masu. Dodajte suvo grožđje i kada se nadev ohladi filovati testo.

Mešajte žumance sa šećerom, dodajte mleko, zacine, cokoladu i orahe. Sve dobro sjedinite.

U odgovarajućoj posudi rastopite kvasac i 2 kašice šecera u 10 kašika toplog mleka i ostaviti na toploj 15 minuta. Posebno u dublju posudu stavite prosejano brašno, prstohvat soli, ostale sastojke i kvasac, dobro izmešajte i mutite rucno varjacom ili mikserom nastavci za testo, dok testo ne pocne da se odvaja od posude. Testo pokrite i ostavite na toploj mestu oko 50 minuta odnosno dok ne naraste da udvostruci kolicinu.

Nadošlo testo dobro premesite, podelite na 4 dela i svaki izvaljajte na 1/2 cm. debljine, namažite nadev od maka, zavijte, prebacite u pleh obložen papirom za pecenje i to još jednom.

Sada to isto uradite sa nadevom od oraha i ostavite desetak minuta da ponovo nadoe.

Namažite jajetom i stavite da se peče u zagrejanoj rerni na 200 C oko 40 do 50 minuta.

Pecenu štrudlu izvadite iz rerne, pokrite krpom i ostavite da se prohlađi. Seci na parcice i služiti. Može da se pospe šećerom u prahu ako to želite. Prijatno!

Savet

U nadevu od oraha možete da umesto rendane okolade upotrebite kakao ili okoladu u prahu. U nadevu od maka možete da izostavite cimet ako ga ne volite.