Makovnjaca

težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **600 ml**mleka
- **1**kvasac
- **1 kašika**šecera
- **1 mala kašicica**soli
- **2 dl**ulja
- **1 kg**brašna

Fil:

- **200 g**maka
- **500 ml**mleka

Priprema

200 gr maka potopiti u mleko i šecer po želji. Otopiti kvasac i pomešati sa brašnom u koji je dodat šecer, so, ulje i zamesiti sa mlakim mlekom. Ostaviti da testo naraste. Naraslo testo premesiti i podeliti na 4 jufke i svaku oklagijom rastanjiti, premazati pripremljenim filom, urolovati i reati u podmazani pleh. Ostaviti još malo da testo naraste pa premazati uljem i peci na 200 stepeni. Pecenu štrudlu ostaviti da malo odstoji pa potom seci na šnite i posuti prah šecerom.

Savet