

Štrudla (mak, džem)



težina: **lako**

za: **45** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo:

- **200 ml** mleka
- **1** kvasac
- **200 ml** ulja
- **3 kašike** šećera
- **1 kašika** so
- **2** jajeta
- **600-900 g** brašna
- **1** žumanac

Fil:

- **250 g** maka
- **200 ml** mleka
- **200 g** šećera
- **2** vanilin šećera

Fil 2:

- **10 kašika** džema

Priprema

Podmesiti kvasac, zatim kada nađoe dodati brašno, zamesiti testo i ostaviti da nađoe 20 minuta. Zatim testo

podeliti na tri dela, jedan deo filovati makom, a ostala dva džemom sa ukusom po izboru. Premazati gotove štrudle žumancetom i peći.

Savet

Fil sa makom pripremiti tako što prokuvate mleko, šeer i vanilin šeer i time potopite mak. Postepeno sipajte mleko da ne bi masa bila retka, ne morate upotrebiti svo mleko.