Štrudla sa makom



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Testo:

- **3**jajeta
- **1 casa**mleka
- **1 casa**ulja
- **1 casa**vode
- **1/2 kašicice**soli
- **2 kašicice**šecera

Fil:

- **250 g**mlevenog maka
- **200 g**šecera
- **1 cašа**mleka

Preliv:

- **1 casa**vode
- **1/2 case**šecera

Priprema

Potopiti kvasac, so i šecer u cašu mlake vode i ostaviti da nabubri. Kada kvasac nadoe dodati tri umucena jajeta, mleko, ulje, koru limuna i brašna po potrebi. Ostaviti testo da nadoe pa ga premešati i tako još dva puta (da nadolazi oko 20 minuta). Testo podeliti u 4 loptice i razvuci ih na krpi.

Mak, toplo mleko i šecer razmutit u vangli.

Premazati svaku koru makom, zatvoriti krajeve da mak ne bi izašao i uvijati povlaceci krpu. Staviti ih u pleh i ukljuciti rernu da se zagreje na 180 stepeni. Znaci da odstoje u plehu pre pecenja oko 15 minuta.

Peci je dok ne porumeni i kada se izvadi preliti šerbetom od 1 caše vode i pola caše šecera i malo soka od limuna.

Savet

Ostaviti da se ohladi pa sei!