

Makovnjaca na poseban nacin



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **190** min

Sastojci

Za testo:

- **400 g** glatkog brašna T-500
- **80 g** margarina
- 2 žumanca
- **80 g** kristal šećera
- **malosoli**
- **2 dl** mleka
- **1 kesica** instant suvog kvasca
- **1 kesica** praška za pecivo
- **do 100 g** brašna za umesivanje

Za nadev od maka:

- **200 g** mlevenog vakumiranog maka (1 kesica)
- **2 dl** mleka
- **100 g** suvog groža

Za nadev od jabuka:

- 2 kiselkastih jabuka srednje velicine
- 1/2 limuna - sok
- **3 kašike** kristal šećera
- **1 kesica** vanilin šećera-burbon
- **malocimeta**

Za premazivanje tepsije:

- 25 gmargarina

Ostali sastojci

- 60 gmargarina za prskanje testa
- i premazivanje štrudla
- malobelanca
- malo soka od jabuka i limuna
- malošecera u prahu za posipanje

Priprema

Priprema testa: Zagrijati 2 dl mleka. Rastopiti 80 g margarina na slaboj vatri. Brašno sa praškom za pecivo prosejati u dublju posudu za mešanje, dodati so i šecer. U sredini napraviti udubljenje i staviti suvi kvasac i toplo mleko i pustiti 10-ak minuta da kvasac nadoe. Na kraju dodati 2 žumanca i rastopljen margarin. Mikserom sa dodatkom za testo dobro umesiti testo. Testo prebaciti na podlogu za mešanje i rukama ga još dobro umesiti da postane glatko testo.

Testo staviti na toplo mesto da se diže 1 sat, pokriveno.

Dok se testo diže pripremiti nadeve: Mak preliti sa 2 dl vrelog mleka i dodati mu suvo grože i pustiti da se hladi. 2 jabuke oljuštiti i izrendati i preliti sa sokom od 1/2 limuna. Posebno u posudici izmešati 3 kašike kristal šecera, 1 kesicu vanilin šecera burbon i malo cimeta. Dignuto testo razdeliti na 2 dela (svaki deo je bio težine od 425 g). Svaki deo razvaljati na pobrašnenoj podlozi na velicinu 25x30cm.

Testo poprskati sa malo rastopljenog margarina. Testo prvo premazati sa polovinom ohlaenog nadeva od maka i suvog groža.

Na nadev od maka rasporediti pola kolicine rendanih jabuka (sok od jabuka i limuna ostaviti sa strane za premazivanje pre pecenja) i posuti polovinom mešavine kristal šecera, vanilin šecera burbon i cimeta.

Postupak ponoviti sa drugim delom testa. Tepsiju unutrašnjih mera 17x30cm premazati sa svih strana margarinom, staviti papir za pecenje kojega isto premazati margarinom. Štrudle uviti u rolnu sa duže strane i staviti svaku štrudlu u tepsiju na papir za pecenje i štrudle sa unutrašnjih strana namazati rastopljenim margarinom.

Tepsiju sa štrudlama prekriti i staviti na toplo mesto da se diže 1 sat. Napraviti mešavinu rastopljenog margarina, soka od limuna koji je ostao od jabuka i kap belanceta. Pre pečenja štrudle sa svih strana premazati sa napred pripremljenom mešavinom.

Rernu zagrejati na 200 stepeni (ventilator-donji grejac), staviti tepsiju u rernu i temperaturu smanjiti na 190 stepeni. Nakon 20 minuta pečenja (u kom periodu treba bar jednom okrenuti tepsiju radi ravnomernog pečenja) tepsiju prekriti alu folijom i peci još 20 minuta. Tepsiju izvaditi iz rerne, polako razdvojiti štrudle i unutrašnju stranu štrudli (gde su bile spojene) prevrnuti na bok i peci još 10 minuta. Pecene štrudle staviti na tacnu za poslužnje i vrele posipati šećerom u prahu.

Kada se štrudle ohlade, rezati na parcad.

Savet

Nekada davno, pre oko 25-30 god. svekrva je radila predivne štrudle. Jedna od njih je i štrudla sa makom i jabukama. Danas sam prvi puta probala da napravim štrudlu po njenim beleškama (bez navoenja tanih koliina potrebnih namirnica) i veoma sam bila zadovoljna rezultatom. Ova štrudla je sona i nije previše slatka.