

## **Štridlice sa makom**



težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **500** gbrašna
- **120** gmargarina
- malosoli
- **1/2** paketicakvasca
- **1** kašicicašecera
- **1**jaje
- **1**belence
- **za podmazivanje tepsije** ulje
- **po potrebimleko**

#### **Za fil:**

- **100** gmlevenog maka
- **50** gšecera
- **malomleka**

#### **Za premazivanje:**

- **1**žumance
- **za posipanje** šefer u prahu

### **Priprema**

U šoljici mlake vode razmutite kvasac sa kašicicom šecera i ostavite desetak minuta da nadoe. U dublji sud sipajte sve sastojke zajedno sa nadošlim kvascem i zamesite testo. Pokrijte krpom i ostavite na topлом da nadoe.

Mak pomešajte sa šecerom i sa malo mleka skuvajte tek toliko da provri i ostavite sa strane.

Nadošlo testo premesite i podelite u dva dela. Razvucite oklagijom što tanje 0,5 cm. Polovinu fila premažite preko prve kore i urolajte.

Urolanu štrudlu premažite polovinom žumanceta i isecite nožem na manje štrudlice. Isto postupite i sa drugom polovinom testa. Poreajte u pleh i pecite. Pecite u zagrejanoj pecnici na 250 stepeni oko pola sata.

Pecene štrudlice izvadite iz rerne i pospite šecerom u prahu.

### **Savet**