

## Štridlice sa makom



težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Za testo:

- **500** g brašna
- **120** g margarina
- **malosoli**
- **1/2** paketic kvasca
- **1 kašičica** šećera
- **1** jaje
- **1** belence
- **za podmazivanje tepsije** ulje
- **po potrebi** mleko

#### Za fil:

- **100** g mlevenog maka
- **50** g šećera
- **malomleka**

#### Za premazivanje:

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

### Priprema

U šoljici mlake vode razmutite kvasac sa kašicom šećera i ostavite desetak minuta da nadođe. U dublji sud sipajte sve sastojke zajedno sa nadošlim kvascem i zamesite testo. Pokrijte krpom i ostavite na toplom da nadođe.

Mak pomešajte sa šećerom 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. Poređajte u pleh i pecite. Pecite u zagrejanoj pecnici na 250 stepeni oko pola sata.

Pecene štrudlice izvadite iz rerne i pospite šećerom u prahu.

## **Savet**