

## Štrudla sa makom (3)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **500 ml** mleka
- **1 kašičica** soli
- **3** žumanca
- **1 kašičica** šećera
- **1** kvasac
- **1** čaša jogurta
- **2** dlulja
- **700 g** brašna

#### Nadev:

- **300 g** maka
- **3 dl** mleka
- **1** šolja šećera
- **1** vanilin šećer

### Priprema

U mlakom mleku rastopiti kvasac sa šećerom. Dodati so, žumanca, jogurt i sa brašnom zamesiti glatko testo. Dodati ulje pa dobro izraditi masu. Ostaviti da testo nadože. Nadošlo testo premesiti pa podeliti na tri jednaka dela. Oklagijom razviti u pravougaonik pa filovati sva tri dela. Premazati umućenim jajetom i peci u zagrejanj rerni na 220 stepeni oko pola sata.

Šecer, vanilin šecer i mleko prokuvati pa preliter preko mlevenog maka. Ostaviti da se ohladi i da mak upije tecnost.

## **Savet**

Fil može da bude slan, odnosno nadev od sira.