

Mamina Štrudla sa makom

<http://mojakrofница.blogspot.com/>



Testo :

175 gr mekog brašna

175 gr oštrog brašna

3 kašike šećera

1 pakovanje kvasca

3 jaja

100gr putera

malo soli

3dcl mleka

3 kašike ulja

Umutiti kvasac sa 1 dcl mlakog mleka i kašikom šećera i ostaviti na toplom da nadodje.

Umutiti 2 jaja sa 2 kašike šećera, otopljenim puterom i malo soli, pa dodati kvasac, 2 dcl mlakog mleka i brašno. Dobro varljačom ulupati testo. Ako se lepi, dodati još malo brašna.

Ostaviti testo pokriveno krpom da odmara 1 sat.

Kad je testo odstožalo i udvostručilo se, premesiti ga i dodavati mu malo po malo ulja i dobro ga umesiti.

Podeliti testo na 3 dela.

Svaki deo rastanjiti na pobrašnjavljenoj ploči, filovati, i zaviti u rolnu.

Nadev od maka:

450 gr maka

šećera po želji (ja sam stavila oko 300 gr)

suvo groždje po želji (ja ne stavljam)

malo mleka

Mak sa šećerom popariti sa vrelim mlekom, staviti na šporet da baci koji ključ.

Sačekati da se ohladi , pa filovati štrudlu.

Staviti u podmazan pleh ili oblozen pek papirom i ostaviti da odstoji 10 minuta.

Za to vreme ugrijati rernu na 250 stepeni.

Štrudle premazati jajetom, staviti ih da se peku na 175 stepeni.

Peci oko 35-40 minuta.

Odhladjenu štrudlu posuti prah šećerom i seći.