

Posna štrudla sa makom



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **600 g**brašna
- **20 g**kvasca
- **300 ml**vode
- **150 g**šecera
- **1 prstohvatsoli**
- **70 ml**ulja

Za fil:

- **4 kutije (200 g)**mlevenog maka
- **6 kašika**šecera
- **po potrebivrele** vode
- **2 kašikem**margarina za mazanje (posnog)

Priprema

U ciniju sipati vodu, dodati kvasac, šefer, so, ulje i uz postepeno dodavanje brašna umesiti testo. Podeliti na 4 dela i ostaviti ih na toplom mestu da porastu(30 minuta).

U ciniju sipati mak, dodati šefer i izmešati. Dodavati postepeno vrelu vodu da se šefer otopi, ali paziti da ne bude retko. Treba da bude fino mazivo. Dodati margarin i dobro izmešati.

Svaki deo testa razvuci u pravougaonik i premazati filom. Uviti štrudle i poreati na pleh za pecenje na papir i

ostaviti da porastu. Premazati uljem u peci na 200C.

Savet