

Makovnjaca i orehnjaca



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Testo (X2)

- **20 g** svežeg kvasca
- **400 g** brašna
- **50 g** šecera
- **1/8 l** mleka
- **2** jajeta
- **80 g** margarina (rastopljenog)
- **1/2** ribane limunove korice
- **prstohvatsoli**

Nadev od maka

- **200 g** maka samlevenog
- **100 g** šecera
- **1 kesica** vanilin šecera
- **2 kašika** meda
- **1/2 kašice** cimeta
- **1** ribana limunova korica
- **1/16 l** mleka
- **50 g** suvog groždja

Nadev od oraha

- **4** žumanaca
- **100 g** šecera

- 1/8 l mleka
- 250 g samlevenih oraha
- 2 štanglerendane čokolade
- prstohvat cimeta
- 1 rendana limunova kora
- 1 kesica vanilin šećera
- 1 kašikaruma

Priprema

Izmešajte mak, šećer, vanilin šećer, med, cimet i ribanu koru limuna s vrelim mlekom u gustu masu. Dodajte suvo groždje i kada se nadev ohladi filovati testo.

Mešajte žumance sa šećerom, dodajte mleko, začine, čokoladu i orahe. Sve dobro sjedinite.

U odgovarajućoj posudi rastopite kvasac i 2 kašičice šećera u 10 kašika toplog mleka i ostaviti na toplom 15 minuta. Posebno u dublju posudu stavite prosejano brašno, prstohvat soli, ostale sastojke i kvasac, dobro izmešajte i mutite ručno varjačom ili mikserom nastavci za testo, dok testo ne počne da se odvaja od posude. Testo pokrite i ostavite na toplom mestu oko 50 minuta odnosno dok ne naraste da udvostruci količinu.

Nadošlo testo dobro premesite, podelite na 4 dela i svaki izvaljajte na 1/2 cm. debljine, namažite nadev od maka, zavijte, prebacite u pleh obložen papirom za pečenje i to još jednom.

Sada to isto uradite sa nadevom od oraha i ostavite desetak minuta da ponovo nadev.

Namažite jajetom i stavite da se peče u zagrejanj rerni na 200 C oko 40 do 50 minuta.

Pecenu štrudlu izvadite iz rerne, pokrite krpom i ostavite da se prohladi. Seci na parčice i služiti. Može da se pospe šećerom u prahu ako to želite. Prijatno!

Savet

U nadevu od oraha možete da umesto rendane čokolade upotrebite kakao ili čokoladu u prahu. U nadevu od maka možete da izostavite cimet ako ga ne volite.