

Strudla sa makom

Ovo je recept moje nane , koristi ga moja mama kao i ja pa sada zelim da ga podelim sa vama

1 Jaja umutiti prvo belanca sa secerom , pa dodati zumanca koja su prethodno umucena sa kasikom masti .

2

3

4 U mlako mleko razmutiti kvasac , pa sjediniti sa jajima , i polako dodavati brasno da se dobije meko testo koje se ne lepi za ruku .

5

6

7 Dobro umesiti pa zaliti sa malo ulja i ostaviti da naraste . U medjuvremenu mleveni mak skuvati u mleku i po zelji zasladiti .

8

9

Sastojci:

mleka 1/2l
mlevenog maka 200 gr
brasno oko kg
kvasca 25gr
masti 1 kasika
mleka 1/2l
jaja 3
secera 5 kasika

10

da testo naraste napraviti 4 jufke rastanjiti deblje od prsta , nikako tanko , filovati hladnim filom od maka pa uviti u veknice .

11

12

13

svaki setak minuta je potrebno da odstoje u plehu pre pečenja . kada je strudla pecena premazati je vrelin uljem i ostaviti da se dobro ohladi.Posuti parcad prah secerom

Napomena:

vrelin uljem premazuju se i pecene kifle , pogace.... sve je posle fantasticno meko!!!