

Starinska strudla sa makom

Probala sam razne strudle i ova se pokazala kao najjednostavnija za napraviti, a pritom socna i sa smekom nekih starih lepih dana.

1 Podkisnuti kvasac u malo toplog mleka ili vode i dodati mu jednu kasicicu secera i jednu kasicicu brasna

2

3

4 U medjuvremenu dok se cekna na kvasac, otopiti maslac

5

6

7 Zamesiti testo sa nadoslim kvascem, otopljenim maslacem,brasnom, solju, sircetom i secerom; ostaviti umeseno testo oko 1h da se kolicina udupla

8

9

Sastojci:

brasna 500g
svezeg kvasca (ili 2kafene kasicice suvog kvasca) 1 parce
maslaca 100g
soli na vrh noza
sirceta 1kasika
secera 100g
mlevenog maka 200g
vrelom mleka (ili vode) 100-150ml
secera 100g
ulja 1 kasika

10 da podeliti testo na dve manje jufke i jednu po jednu razviti oklagijom na pobrasnjenoj podlozi; razvijeno testo filovati filom od maka i uviti u rolnu

11

12

13 strudlu peci, po mogucstvu, na pek papiru i na srednjoj temperaturi (oko 180-190 stepeni) dok ne dobije lepu smedju koricu

14

15

16 >Fil

17 200g maka popariti sa 100-150ml vrelog mleka (ili vode) i u to dodati 100g secera i 1 kasiku ulja i dobro promesati da se sjedini.

18

Napomena:

Na sredini vremena pecenja , duz površine strudle staviti po parcence maslaca, a kad je strudla vec gotova i ohladjena iseci je na parcice i na svaki staviti po malo prah-secera.