

## 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 .

### Sastojci:

mleka 1/2l

mlevenog maka 200 gr

brasno oko kg

kvasca 25gr

masti 1 kasika

mleka 1/2l

jaja 3

secera 5 kasika

**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**

**10**

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

**11**

**12**

**13**

četvrtetak minuta je potrebno da odstoje u plehu pre pecenja . kada je strudla pecena premazati je vrelim uljem i ostaviti da se dobro ohladi.Posuti parcad prah secerom

### **Napomena:**

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