

# Mak: Štrudla sa makom i suncokreti

## Štrudla sa makom

### Kiselito testo

50 g svežeg kvasca  
1 šolja toplog mleka  
 $\frac{1}{2}$  šolje tople vode  
 $\frac{1}{2}$  šolje šećera  
500 g brašna  
kora jednog limuna  
 $1\frac{1}{2}$  kašičica soli  
4 kašike ulja  
1 žumance za premazivanje

### Fil

300 g mlevenog maka  
100 g šećera u prahu  
100 g suvog grožđa  
1 šolja mleka  
3 kesice vanilin šećera

### Suncokreti

Za 4 osobe

500 g kora za pitu  
300 g sitnog sira  
3 jaja  
150 ml ulja  
1 kašičica kiselog mleka  
50 g mlevenog maka

### Način pripreme

Za štrudlu prvo napraviti fil, kako bi se ohladio. U šerpu sipati mak i postepeno dolivati mleko dok je šerpa na tihoj vatri. Dodati suvo grožđe, vanilin šećer i šećer u prahu, konstantno mešati i dodavati ostatak mleka dok se ne dobije željena gustina. Kad smesa nabubri ostaviti je sa strane da se ohladi.

U posudu sa toplim mlekom izdrobiti kvasac, dodati malo šećera, promešati i ostaviti da nabubri nekoliko minuta. U posudu sa brašnom dodati 4 kašike ulja, pripremljeno mleko i kvasac, ostatak šećera, so i izrendanu koru limuna. Umešati i dodati vodu, nastaviti sa mešanjem. Testo podeliti na dve jednake jufke. Na radnoj površini sa brašnom razvući jufke u pravougaoni oblik. Premazati fil po razvučenom testu i uviti po širini. Ponoviti postupak i sa drugom jufkom. Staviti štrudle u pleh obložen pek papirom, prekriti krpom i ostaviti da narasta, dok se rerna ne zagreje na 200°C. Kad se rerna

zagreje i štrudla poraste, premazati štrudle sa umućenim žumancetom sa malo ulja, staviti u rernu i peći 30 minuta. Pre sečenja i serviranja sačekati da se štrudle ohlade.

Za suncokrete uključiti rernu na 200°C. Raširiti koru za pitu i premazati uljem. Urolati koru po širini koristeći dršku od varjače sve dok ne ostane 5 cm. Izvaditi dršku varjače, pa koru uviti u krug, tako da se od neuvijenog dela napravi podloga. Piticu prebaciti na pleh sa pek papirom i ponoviti postupak sa preostalim korama.

U posudu u kojoj je sir dodati i umešati 2 jaja. Sredinu svake pitice napuniti filom i posuti mlevenim makom. Jaje koje je ostalo umutiti sa kiselim mlekom i premazati ivice. Peći u prethodno zagrejanom rerni na 200°C, 20 minuta.