**Lisnata štrudla od maka**



**Sastojci**

250 g lisnatog tijesta

250 g mljevenog maka

4 žlice šećera

250 ml mlijeka

1 žumanjak za premaz

**Priprema**

U posudi pomiješajte mlijeko i šećer pa dodajte mak.

Miješajte sve dok se sastojci ne sjedine i smjesa bude malo gušća od pudinga.

Zagrijte pećnicu na 180 stupnjeva.

Na lisnato tijesto rasporedite smjesu od maka pa zarolajte.

Stavite savijaču u lim obložen papirom za pečenje.

Prije pečenja savijaču premažite žumanjkom i pecite na 180 stupnjeva oko 35 min.