Turska štrudla



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6**kora za pitu
- **500 g**mljevenog mesa
- **1 glavica**crnog luka
- **1** paprika
- **1/2 kašicice**zacinske crvene paprike
- **200 ml**soka od paradajza
- **300 ml**jogurta
- **200 ml**pavlake
- **1**jaje
- **malo**ulja
- **2 cena**bijelog luka
- **1 kašicica**mješavine zacina

Priprema

Crni luk ocistitit i isjeci na kockice. Papriku isjeckati na kockice. Na malo ulja propržiti crni luk, a zatim dodati mljeveno meso te ga kratko propržiti da promijeni boju. Nastaviti s dinstanjem dolijevajuci vodu po potrebi. Kada je meso na pola gotovo, sipati sok od paradajza, dodati zacinsku papriku i zacine po ukusu (peršun, bosiljak..). Nastaviti s dinstanjem dok suvišna tecnost ne uvri. Potom skloniti s ringle i ostaviti da se prohladi. Uzeti tri lista jufke pa po njima rasporediti malo fila, tako da se potroši 1/2 fila i naslagati ih jednu na drugu. Zatim ih pažljivo urolati, a dobijeni rolat sjeci na komade širine 4 cm. Na isti nacin od preostalog materijala oblikovati još jedan rolat te i jega isjeci na komade iste širine. Odgovarajucu tepsiju nauljiti, pa u nju slagati isjecene komade rolata okrenute presjekom ka gore. Posebno umutiti jogurt, jaje pavlaku, zacine po ukusu i sitno sjeckani bijeli luk. Dobijenom smjesom preliti rolnice. Potom ih peci u zagrijanoj rerni na 200 C dok ne poruene.

Savet