

Turska štrudla



težina: **srednje**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **6 listakore** za pitu
- **500 g** mlevenog juneceg mesa
- **1 glavica** crvenog crnog luka
- **1** crvena paprika
- **1/2 kašičice** mlevene paprike
- **2 dlsoka** od paradajza
- **3 dl** jogurta
- **2 dl** kisele pavlake
- **1** jaje
- **1/2 šolje** ulja
- **malo** belog luka
- **po ukusu**
- mešavina začina

Priprema

Na malo ulja propržiti crveni luk i papriku, a zatim dodati mlevenu junetinu te i nju kratko propžiti. Nastaviti sa dinstanjem dolivajući vodu po potrebi. Kada je meso napola gotovo sipati sok od paradajza, dodati mlevenu papriku i začine po ukusu. Nastaviti sa dinstanjem dok suvišna tečnost ne ispari. Skloniti sa vatre i ohladiti. Uzeti tri kore za pitu, pa po njima rasporediti malo fila, tako da se portoši polovina fila i naslagati ih jednu preko druge. Zatim ih pažljivo urolati, a dobijeni rolat iseci na parcad širine oko 4 cm. Na isti nacin napraviti još jedan rolat i iseci ga na parcad. Odgovarajući pleh pouljiti, pa u njemu poslagati parcad rolata tako da budu okrenuti vertikalno sa presekom na gore. Posebno umutiti jogurt, pavlaku, naseckan beli luk, jaje i začine po ukusu. Ovom smesom preliti rolnice. Peci u zagrejanoj rerni na 200 C dok ne porumene.

Savet