

## Turska štrudla



težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **50** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **6** listakore za pitu
- **500** gmlevenog juneceg mesa
- **1** glavica crvenog crnog luka
- **1** crvena paprika
- **1/2** kašicice mlevene paprike
- **2** dlsoka od paradajza
- **3** dljogurta
- **2** dlkisele pavlake
- **1** jaje
- **1/2** šoljeulja
- **malo** belog luka
- **po ukus**o
- mešavina zacina

### Priprema

Na malo ulja propržiti crveni luk i papriku, a zatim dodati mlevenu junetinu te i nju kratko propržiti. Nastaviti sa dinstanjem dolivajući vodu po potrebi. Kada je meso napola gotovo sipati sok od paradajza, dodati mlevenu papriku i zacine 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 parcađ širine oko 4 cm. Na isti način napraviti još jedan rolat i iseci ga na parcađ. Odgovarajući pleh pouljiti, pa u njemu poslagati parcađ rolata tako da budu okrenuti vertikalno sa presekom na gore. Posebno umutiti jogurt, pavlaku, nasećkan beli luk, jaje i zacine po ukusu. Ovom smesom preliti rolnice. Peci u zagrejanom rećni na 200 C dok ne porumene.

**Savet**