

Zagorski štrukli



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za testo:

- **750 g** brašna
- **1 kašičica** soli
- **100 ml** ulja
- **1** jaje
- **350 ml** vode

Za fil:

- **1 kg** mladog kravljeg sira
- **200 ml** milerama
- **3** jajeta
- **po ukusu** so

Priprema

Priprema fila: Sir izgnjeciti dodati jaja so i milerama sve fino sjediniti. Priprema testa: U posudu staviti polovinu brašna, napraviti udubljenje staviti ulje, jaje, so. Sa mlakom vodom zamesiti testo uz dodatak preostalog brašna. Testo oblikovati u jednu loptu, premazati sa uljem i ostaviti 40 minuta da odmori. Radnu površinu posuti brašnom. Jufku staviti i oklagijom oblikovati krug obima 50cm. Zatim jufku dlanovima razvuci preko stola. Nadev stavljati uz ivicu razvucenog testa. Ravnomerno rasporediti nadev preko razvucenog tjesta. Služeci se stolnjakom, razvijenu jufku uviti u dugacki valjak. Oznacite velicinu štrukla i seci ih tanjiricem. Štrukle složite u pleh koji je premazan sa uljem.

Složene štrukle premazati sa 300ml neutralne pavlake. Peci 25 minuta na 200°C.

Pecene štruki poslužiti uz kiselo mleko ili sa prelivom od kisele pavlake.

Savet