

Zagorski štrukli



težina: **srednje**

za: 5 osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za testo:

- 500 g brašna
- 1 kašičica soli
- 1 jaje
- 2-3 kašike ulja
- oko 250 ml tople vode

Za nadev:

- 500 g sira
- 2 žumanca
- oko 80 g margarina

Za preliv:

- 300 ml pavlake za kuvanje

Priprema

Prosejati brašno, posoliti, dodati jaje, ulje i vodom umesiti testo srednje tvrdoće. Ostaviti ga 15-20 minuta da odmori, premesiti i ostaviti još 15.-tak minuta. Na stolnjaku posutim brašnom rasuci koru što više možete. Premazati je uljem i ostaviti par minuta. Potom rukama razvlaciti koru preko stola, kao za burek.

Za nadev pomešati sir sa žumancima i margarinom, posoliti ako treba.

Na jedan kraj kore rasporediti nadev, ostaviti nekoliko kašika za preliv, i uvijati koru u rolat. Rukama utisnuti jednake delove štrukli, pa ih tanjiricom izrezati.

Staviti 1,5 l vode da prokuva sa kašicom soli i malo ulja. Ubacivati u kipucu vodu štrukli na 3 minuta. Vatrostalnu posudu u kojoj ce se peci, premazati margarinom i reati štrukli jednu do druge.

Deo nadeva pomešati sa pavlakom za kuvanje i zaliti štrukle.

Peci štrukli u dobro podgrejanoj rerni na 200 stepeni, oko 20-tak minuta.

Štrukli su posebno ukusni kad su tople, tako da bi bilo dobro probati ih odmah...

Savet