

TESLINA ŠTRUDLA

TIJESTO:

750 gr brašna za vučena tanka tijesta

7,5 žlica ulja

450 ml mlake vode

1,5 žličica soli

ulje za premazivanje tijesta

NADJEV:

1 glavica luka

1,5 kg krumpira

½ korijena celera

500 gr špinata

sol, papar

mast za dinstanje luka

maslac za pošpricati tijesto

mrkva za ukrašavanje



POSTUPAK:

- Uključiti pećnicu na 180 stupnjeva
- Nasjeckati luk na listiće i prodinstati ga na malo masti te ostaviti da se ohladi, kasnije ga ocjediti iz masti
- Blanširati špinat, ostaviti da se ohladi te ga nasjeckati
- Oguliti krumpir, korijen celera te ih naribati na „ribež za jabuke“
- Pomiješati sve sastojke, posoliti, popapriti te sve dobro rukama iscjediti kako bi se riješili suviše tekućine
- Zagrijati maslac
- Razvući tijesto na tanko po čitavom stolu
- Rasporediti nadjev po tijestu, pošpricati sa rastopljenim maslacem (ili uljem), te štrudlu zarolati i staviti u protvon (u koji smo prethodno stavili papir za pečenje)
- U pećnicu na pečenje cca 45 min
- Pečenu štrudlu izrezati na komade i uz nju servirati komad sirove mrkve