Štrukli sa sirom

VRIJEME PRIPREME
> 60 minuta

BROJ PORCIJA
4 osobe



Sastojci

Za tijesto:

- 200 g glatkog brašna
- 1 žlica ulja
- 120 ml mlake vode
- sol
- ulje za premazivanje tijesta

Za nadjev:

- 400 g K Plus svježeg sira s vrhnjem
- 1 žlica glatkog brašna
- 1 K Plus jaje
- sol

Za zapeći:

- 350 ml K Plus vrhnja

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici

Pomiješajte brašno, sol, ulje i toplu vodu pa mijesite 10 minuta, dok ne dobijete glatko i elastično tijesto. Premažite ga uljem, pokrijte i ostavite da odmara oko 1 sat.

Za nadjev pomiješajte svježi sir, brašno, jaje i sol.

Razvaljajte tijesto u pravokutnik. Radnu površinu prekrijte čistim platnenim stolnjakom i lagano ga pobrašnite. Stavite tijesto na sredinu i postupno razvlačite od sredine prema rubovima dok ne dobijete tanki pravokutnik.

Nadjev rasporedite duž jedne strane tijesta, tako da prekrije približno trećinu površine. Odrežite zadebljane rubove. S pomoću stolnjaka zarolajte tijesto preko nadjeva, počevši od strane na kojoj se nalazi sir. Dobiveni valjak narežite rubom tanjurića na manje jastučiće.

Štrukle složite u namašćenu vatrostalnu posudu i prelijte vrhnjem. Pecite u pećnici zagrijanoj na 180 °C oko 40 minuta. Poslužite tople.