**Autor**Lucija Dimjašević

ShareTweetSaveEmail

1

Starinsko jelo u novom ruhu!
U posudi pomiješati brašno, sol i ulje i zamijesiti tijesto toplom vodom. Paziti da se tijesto ne zamijesi pretvrdo, tako da se može razvlačiti. Ostaviti da se odmori 15 min.
U drugoj posudi pomiješati svježi sir, jaja i majonezu.
Razvući tijesto na stolnjaku, što tanje. Razmazati pripremljeni nadjev po tijestu i stolnjakom zarolati do polovice stola. Učiniti isto i s drugom polovicom. Tanjurićem rezati komade željene veličine , poredati ih u namašćenu posudu za pečenje. Premazati štrukle kiselim vrhnjem.
Peći u pećnici na 180°C 45 -50 min.

Majoneza čini nadjev kremastijim, sočnijim i punijeg okusa, čineći tako naše fine starinske štrukle još ukusnijima.
U slast!

600 g glatkog brašna
1 jušna žlica soli
100 ml ulja
400 ml tople vode
400 g svježeg sira
2 jaja
6 žlica Zavijezda majoneze
1 kiselo vrhnje



NAMIRNICE

600 g glatkog brašna
1 jušna žlica soli
100 ml ulja
400 ml tople vode
400 g svježeg sira
2 jaja
6 žlica Zavijezda majoneze
1 kiselo vrhnje

Način pripreme

1

Starinsko jelo u novom ruhu!
U posudi pomiješati brašno, sol i ulje i zamijesiti tijesto toplom vodom. Paziti da se tijesto ne zamijesi pretvrdo, tako da se može razvlačiti. Ostaviti da se odmori 15 min.
U drugoj posudi pomiješati svježi sir, jaja i majonezu.
Razvući tijesto na stolnjaku, što tanje. Razmazati pripremljeni nadjev po tijestu i stolnjakom zarolati do polovice stola. Učiniti isto i s drugom polovicom. Tanjurićem rezati komade željene veličine , poredati ih u namašćenu posudu za pečenje. Premazati štrukle kiselim vrhnjem.
Peći u pećnici na 180°C 45 -50 min.

Majoneza čini nadjev kremastijim, sočnijim i punijeg okusa, čineći tako naše fine starinske štrukle još ukusnijima.
U slast!

Zvjezdani štrukli
NAMIRNICENačin pripreme