

Wiosenny strudel

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

Wiosenny strudel

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 30 dag mąki • 1 jajko, 1 łyżka oliwy' 10 kropli octu, sól • 1 łyżka stopionego masła -
- 6 jajek, 15 dag żółtego sera, 20 dag świeżego szpinaku • 10 dag kalafiora i brokułów, -
- 1 marchew, 20 dag cukini • 1 papryka czerwona, pęczek szczypiorku i pietruszki • sól, pi -

Etapy przyrządzania:

1. Z mąki, jajka, oliwy, octu, soli oraz 1/2 szklanki wody zagnieść ciasto. Posmarować stopionym masłem i odstawić na 30 minut. 2. Jajka ugotować na twardo. Kalafior i brokuły podzielić na różyczki i gotować 3 min w osolonym wrzątku. Marchew i cukinię obrać i pokroić w słupki. Paprykę pokroić w paski. Szpinak oczyścić. Ser pokroić w plastry, szczypiorek oraz natkę drobno pokroić. 3. Ciasto lekko rozwałkować i rozciągnąć palcami na cienki placek. Układać składniki farszu w następującej kolejności: liście szpinaku, plastry sera i warzywa. Na koniec ułożyć obrane jajka w całości i posypać ziołami oraz solą i pieprzem. 4. Ciasto zawinąć, ułożyć na blasze i posmarować rozbełtanym żółtkiem. Piec ok. 1 godziny w temp. 180 stopni.

