
Strudel makowo - dyniowy

Dodano: 2010-01-01 14:34:37

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1243 razy.

Kuchnia węgierska

1 kg dyni

70 g utartego maku

150 g cukru

30 g tartej bułki

otarta skórka z 1 cytryny

sok z 1 /2 cytryny

szczypta utłuczonych goź dzików

szczypta cynamonu

Dynię obrać , usunąć pestki, wydrążyć miąższ, utrzeć na grubej tarce, lekko posolić , odstawić na 15 min. Następnie wycisnąć i wymieszać ze skórką cytrynową, sokiem z cytryny, cynamonem, goź dzikami i 75 g cukru. Drugą połowę cukru wymieszać z utartym makiem i tartą bułką. Masę makową rozłożyć na całym cieście, dynię tylko na jednej trzeciej. Zrolować strudel i piec w średnio nagrzanym piekarniku.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD