
Ciasto - przekładaniec (strudel)

Dodano: 2010-01-01 17:19:51

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1103 razy.

Kuchnia węgierska

500 g mąki

1 łyżka octu

20 g tłuszczu

sól

1 jajo

Ta zdumiewająca potrawa mączna jest królową wśród węgierskich potraw z mąki i sprawdzianem umiejętności węgierskich gospodyń. Zagnieść mąkę, tłuszcz, jajo i ocet z taką ilością ciepłej osolonej wody, aby powstało miękkie ciasto. Uformować z niego dwie kule i ułożyć je na serwecie. Posmarować każdą po wierzchu roztopionym tłuszczem, nakryć nagrzanym rondlem i pozostawić na 15 min. Rozwałkować ciasto, potem uciskając je rękami, wyciągnąć na wszystkie strony (aż po brzegi stołu), aby zrobiło się cieniuteńkie. Zwisające poza brzegi stołu grube końce ciasta odciąć. Ciasto podsuszyć, wtedy skropić je roztopionym tłuszczem i pokryć jednym z nadzień podanych w następnych przepisach. Ciasto luźno zrolować i tak podzielić, aby każda rolada miała długość brytfanny. Powierzchnię posmarować roztopionym tłuszczem i piec w piekarniku na złoty kolor.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD