Ťahaná štrúdľa

Potrebujeme

- - 200 g hladká múka
- - 65ml voda
- - 1 PL olej
- - 1/2 KL ocot
- - 1 štipka soľ
- - 1 ks vajce
- - pizza korenie
- - domáci kečup
- - 1 ks Karička črievko
- - 4 ks trojuholník Karička
- - šunka
- - salám
- - kukurica
- - šampiňóny
- - syr na strúhanie

Postup

Do múky urobíme jamku, následne v miske zmiešame vodu,olej,soľ,ocot a nalejeme ju do jamky. Cesto spracujeme do gulky, následne ho začneme plieskať cca 5 min. Necháme ho odpočívať 30 min. pod nahriatym hrncom. Potom si cesto prenesieme na utierku/obrus a začneme jemno valkať .. Keď sme si cesto rozvaľkali jednu ruku podložíme pod cesto a druhou si pridržiavame okraj, rukou pod cesto opatrne naťahujeme cesto do strán. pridáme kečup (ja som si dal do misky kečup a 3 strúčiky cesnaku pretlačeného), posypal som pizza korením, pridal som šunku, salám, 4 ks trojuholníkov Karička, ktoré som nakrájal ,osmahnutú na oleji kukuricu so šampiňónmi, črievko Karička a nastruhaný syr . Boky som si zahol a vďaka obrusu, na ktorom som to robil som si cesto začal opatrne skrúcať a vložil som ho na pekáč. Rozšlahal som si 1 žĺtko a natrel vrch štrúdle. Vložil som pekáč do rúry a piekli sme na 190° C 20-30 min. (treba sledovať) Dobrú chuť

Tento recept nám posiela:	Marek z Piešťan
náročnosť:	vysoká
čas:	cca 60 min.
porcie:	8