

Štrúdl'a pre mužov

Slaný múčnik, chrumkavý a šťavnatý súčasne. Plný chutí, ktorý nikoho neurazí. To všetko sa vám podarí vytvoriť z balíčka listového cesta, pikantnej salámy , alebo údeného syra a zeleniny.



Krok za krokom k slasti na jazyku. Slaná varianta tradičného závinu.

Lístkového cesto, na náplň použijete plátkový syr a na plátky, alebo na kocky nakrájaný syr balkánskeho typu (výborná je i mozzarella), pikantná saláma typu Herkules, alebo Poličan, plátky šunky, alebo údeného, záleží len na vás. Zo zeleniny sa osvedčili plátky paradajok, paprík, na olivovom oleji opečené plátky cukety alebo lilku. Pridať môžete i obľúbené korenie alebo čerstvé bylinky.



Balík lístkového cesta rozkrojte na polovicu. Podsypte ho hladkou múkou a z každej polky vyvalkajte obdĺžnik. Na stred pozdĺžne poukladajte tesne vedľa seba plátky syra, naň plátky vybranej údeniny, vrstvu zeleniny a tak ďalšiu vrstvu syra a mesiačky paradajok. Podľa chuti môžete okoreniť.



Volné okraje cesta pokrájajte radielkom alebo nožom na 4 cm pružky a jeden po druhom ich pevne zapleťte cez seba ako vrkoč. Boky závinu by mali zostať zdvihnuté a vcelku, aby z neho pri pečení nevytekala šťava a syr. Volné pruhy cesta samozrejme môžete nechať vcelku a len ich pevne preložit cez seba.



Hotové záviný položte na plech, najlepšie vyložený fóliou na pečenie, potreťte rozšľahaným žĺtkom a pečte vo vyhriatej rúre asi 20 až 30 minút.

Závin pri pečení radšej strážte, ku koncu rozhoduje každá minúta.



Dobrú chuť !