

Štrukli od sira



Za nadjev štrukli od sira

- 600-700 g [sviježeg sira](#)
- 2 dl mileram ili masnijeg gustog vrhnja
- 1 dl ulja
- 1,5 MŽ (10 g) soli
- 2 jaja



Za premaz za štrukle

- 2 dl kiselog vrhnja
- 2 dl mineralne vode
- 2 dl ulja



Nadjev za štrukle od sira napravite od sira, vrhnja, 1 dl ulja, soli i jaja. Volite li slanije **štrukle** dodajte soli. Količina iz recepta je za manje slane **štrukle od sira**.

Za špricanje i premazivanje **tijesta za štrukle** spremite premaz od 1 dl ulja i 2 dl svježe mineralne vode.

1 dl ulja i kiselo vrhnje trebamo na kraju kao **završni premaz preko štrukla**.

Tijesto za štrukle spremite po ovom receptu. U **tijesto za štrukle** ide jedno jaje.

Razvucite ga samo rukama ili valjkom pa rukama na najtanje (mora se vidjeti stoltnak ispod).

Ja volim malo deblje tijesto, pa ga razvaljam za trećinu deblje nego ono za [pitu](#) (nemojte pretjerivati).

Razvučeno **tijesto za štrukle** pokapajte prvo smjesom ulja i mineralne vode.

Filu od sira ravnomjerno rasporedite po tijestu, te je poravnajte rukama.



Za razliku od pite od sira, **nadjev se za štrukle od sira** ravnomjerno raspoređuje po cijeloj površini.

Rubove tijesta preklopite prema unutra (da nebi iscurio nadjev) i sa stolnjakom zarolate u debelu rolu.

Štrukle možete peći tako u roli, ali ja ih režem tanjurom tupoga ruba na komade željene dužine.



Protvanj za pečenje (40x20cm) premažite uljem, složite **razrezane štrukle** od sira te ih premažite sa ostatkom ulja i mineralne vode.

Preko toga debelo namažite [kiselim vrhnjem](#), i sve poštipite ostatkom ulja.

Štrukle sa sirom pecite na 190°C sa vrućim zrakom 30 minuta, pa još 10 minuta na 160° sa vrućim zrakom. Postoji i **drugi način pripreme štrukli od sira**. Po njemu se oni prvo iskuhaju u slanoj vodi, toliko da isplivaju i onda se svi slaže u protvanj ili male glinene posudice svaki posebno. Potom se premažu kiselim vrhnjem i pokapaju uljem, te se zapeku. Budući da su kuhani, štruklima treba samo toliko vremena da se vrhnje zapeče i **štrukli dobiju zlatnu koricu**. Ako ovako spremate, štrukle režite na veće komade, te svakog posebno, zapečite u malim (najbolje glinenim) zdjelicama u kojima i servirate. Izgleda vrlo efektno.

