SKUHAJ.SI



ŠTRUDEL IZ BUČK

Chef anita kokole
Vrsta jedi: kruh
Čas priprave: več kot 1 ura
Količina 1
Zahtevnost: srednje lahek

NAVODILA ZA PRIPRAVO

Najprej pripravimo kvašeno testo iz moke, kvasa,soli in vode ter ga damo vzhajat. Medtem popražimo narezano bučko in ji dodamo smetano. Ko je testo vzhajeno ga razvaljamo in obložimo z bučkinim nadevom, skuto, sirom in slanino. Vse zavijemo in damo v pečico na 180°C za 40 minut.

NASLOV SKUPINE SESTAVIN (NPR. TESTO, KREMA, ...)

- 400 g moke
- 1 ščepec soli
- 8 dag naribanega sira
- 3 g kvasa
- 3 jedilna žlica kisle smetane
- 1 bučka
- 1 dcl mlačne vode ali mleka
- 10 dag skote
- 10 dag narezane slanine

Za pomoč pri nakupu, nasvete ali naročilo pokličite brezplačno na: **080 23 46**