

Strucla serowa



Składniki

1,5 szklanki mąki
1/2 szklanki kefiru
60 g masła
1 jajko
1/2 op. drożdży suchych
2 łyżki cukru
szczypta soli

Masa serowa:

250 g tłustego twarogu
2 łyżki cukru
1 żółtko
1/2 laski wanilii
skórka z cytryny

Opis wykonania

Przygotowanie strucli jest czasochłonne, lecz jednocześnie tak proste, że poradzą sobie z nią nawet początkujące osoby. To ciasto kojarzone przede wszystkim ze świątami, jednak jest ciekawym i smacznym deserem, który powinien częściej pojawiać się na stole.

W dużej misce wymieszaj mąkę z drożdżami, cukrem, letnim kefirem wymieszanym z solą i jajkiem. Powoli wyrabiaj ciasto dodając roztopione i letnie masło. Gotowe ciasto powinno mieć jednolitą konsystencję. Odstaw je w ciepłe miejsce na minimum 1 godzinę. Miskę z ciastem przykryj czystą ściereczką.

W drugiej misce połącz składniki na masę serową. Możesz wymieszać je ręcznie lub przy pomocy blendera. Ciasto rozwałkuj cienko w kształt prostokąta, a następnie rozsmaruj na nim gotową masę serową. Ciasto zwiń w rulon lub złóż na trzy razy .

Zwiniętą struclę należy odstawić do ponownego wyrośnięcia na około 30 minut. Następnie piecz struclę w 190 st. Celsjusza przez około 30 minut lub do zarumienienia się ciasta.