

Štrudla iz Trentina



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Fil:

- **5** jabuka
- **80** g šecera
- **30** g maslaca
- **80** g grožica
- **50** g pinjola
- **1** dl rumu
- cimet

Ostalo:

- lisnato tijesto
- šefer u prahu

Priprema

Isjeckajte sitno jabuke ali nemojte ih rendati. Rastopite maslac i dodajte lagano jabuke. Dinstajte nekih 10 minuta i nakon toga dodajte šefer. Zatim dodajte rum i dinstajte nekih 2 do 3 minute. Dodajte cimet i poklopite da se dinsta nekih 15 minuta. Dodajte grožice i pinjole i dinstajte nekih 5 minuta. Drugi dio recepta se sastoји od lisnatog tijesta. Lagano razvucite lisnato tijesto i punite sa vec ohlaenom masom sa jabukama. Spojite tijesto i ostavite u hladnjak 30 minuta. Zagrijte pecnicu na 250 stupnjeva 30 minuta pre pecenja. Pecite štrudlu nekih 45 minuta. Kada je štrudla pecena pospite ju sa šeferom u prahu.

Savet

Ovaj recept se nešto razlikuje od naše tradicionalne štrudle. Tipian je za regije u Italiji koji su bili pod vladavinom Austro-Ugarske i to Trentino Alto Adige, Veneto i Friuli Venezia Giulia. Porijeklo vue iz tadašnje teritorije Vizantijskog carstva i potie od varijacije recepta baklave. Sa Turcima je došao do područja Maarske u kojoj se i danas pravi kao Rétes i tako proširilo na cijeli prostor tadašnjeg Austro-Ugarskog carstva. Ovdje ispod mozete da nadjete link za video ili posjetite moj kanal na You Tube koji se zove Moja mala kuhinja