

Štrudla iz Trentina



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Fil:

- 5jabuka
- 80 gšecera
- 30 gmaslaca
- 80 ggrož?ica
- 50 gpinjola
- 1 dlruma
- cimet

Ostalo:

- lisnato tijesto
- šećer u prahu

Priprema

Isjeckajte sitno jabuke ali nemojte ih rendati. Rastopite maslac i dodajte lagano jabuke. Dinstajte nekih 10 minuta i nakon toga dodajte šećer. Zatim dodajte rum i dinstajte nekih 2 do 3 minute. Dodajte cimeti i poklopite da se dinstaju nekih 15 minuta. Dodajte grož?ice i pinjole i dinstajte nekih 5 minuta. Drugi dio recepta se sastoji od lisnatog tijesta. Lagano razvucite lisnato tijesto i puniti sa vec ohla?enom 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 šećerom u prahu.

Savet

Ovaj recept se nešto razlikuje od naše tradicionalne štrudle. Tipičan je za regione u Italiji koji su bili pod vladavinom Austro-Ugarske i to Trentino Alto Adige, Veneto i Friuli Venezia Giulia. Porijeklo vuže iz tadašnje teritorije Vizantijskog carstva i potiče od varijacije recepta baklave. Sa Turcima je došao do područja Mađarske 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