

štrukli sa sirom



Tijesto smo već prošli i možeš ga naći na mom profilu.

A što razvlačiti jednu subotu ako ne strukle sa sirom? Jedna polovica mene je made in Zagorje, pa je ovo strašno popularno jelo kod mene doma ☐.

Aha krenimo na razvlačenje tijesta a ako želiš recept komentiraj recept u komentar.

Uostalom daj komentiraj malo da više ljudi vidi!

Prvo i osnovno ako mogu ja možeš i ti! Jedna me ruka ne služi kak treba al zato je moja lijeva spretna!

- Tijesto izvadi iz ulja
- Pobrasni ga sa obe strane
- razvaljaj valjkom najtanje što ide
- ono ulje iz tanjura gdje je stajalo tijesto, sipaj po razvaljanom tijestu, premazi
- nakon 10 minuta, kreni razvlačiti sredinu kao i ja na videu, nisi li toliko spretna isto zavuci ruke ispod tijesta samo ga ne diži previše i imaš ovaj pokret ↔
- tijesto lagano podizi kao da stavljas stolnjak na stol al lagano
- sad isti taj pokret ↔ radi oko tijesta, oprezno da ne pukne
- za kraj ponovi postupak trešenja
- obavezno odrezi rubove, nemoj ih bacati možeš ih iskoristiti
- prije filanja ga malo ostavi da se sasusi nekih 5 minutica

To je to!

@eurospinslovenija

#struklisa sirom#sirovistrukli#zagorskištrukli#eurospinslovenija#sir#vucenotijesto
#tijesto#brzirecept#trikoviukuhinji#tips#tricks#dough#brasno00