

Štrudla sa makom i sirom

1 pakovanje kora

Fil

3 jaja

140 g griza

150 g šećera

1,5 dl ulja

200 g kiselog mleka

1 kesica praška za pecivo

2 kesice vanilin šećera

200 g mladog neslanog sira

džem od šipurka

150 g mlevenog maka

Čorba od povrća

1 veći krompir

1 tikvica

1 glavica crnog luka

1 šargarepa

2 čena belog luka

10-15 listova mlade koprive

1 kašika suvog peršuna

20 g lisičarki

150 g bukovača

1 kašika suvog začina

1 kašičica mlevenog bibera

voda

2 dl pasiranog paradajza

4 kašike ulja

Za serviranje

2-3 kašike kiselog mleka

Način pripreme

1. **Štrudla:** U posudu za mešanje sipati sve sastojke, osim sira i maka. Dobro promešati. U tu masu rukama izmrviti sir i lagano promešati.

2. Na svaku koru rasporediti tanak sloj fila i tako ređati šest kora. Preko poslednje posuti mak, a pri kraju kore staviti malo džema od šipka . Bočne ivice kora presaviti nekoliko santimetara na unutra i sve presaviti u tri poteza u štrudlu.

3. Štrudle ređati u pleh obložen papirom za pečenje i premazati ih ostatkom fila. Pleh staviti u rernu zagrejanu na 250 setpeni i odmah spustiti

temperaturu na 200 stepeni. Peći oko 30 minuta. Isključiti rernu i ostaviti štrudle da stoje u rerni još 10 minuta. Nakon toga prekriti ih vlažnom pamučnom krpom i ostaviti da se hladi.

4. Za **čorbu** iseći sitno luk i propržiti u šerpi na ulju. Dodati tikvicu i krompir isečene na manje kocke, šargarepu na kolutove, zgnječene čenove belog luka i kratko propržiti. Po potrebi dodati malo vode. Dodati i ostale sastojke i začiniti. Naliti vodom i pasiranim paradajzom. Kuvati dok se krompir i šargarepa ne skuvaju.

5. Služiti toplo, sa malo kiselog mleka ili kiselom pavlakom.