



Štrudl od bundeve turkinje

U velikim seoskim obiteljskim druženjima gdje je posla bilo uvijek više nego ruku, za pripremu kolača baš i nije bilo vremena. Utjecaji iz grada polako su se počeli uvlačiti na selo uslijed promjena i globalizacije koju je donio Prvi svjetski rat, ali i ekonomska kriza koja je mnoge djevojke sa sela potjerala da dodatni posao pronađu u gradu kao služavke. Uz štednjak koji je od kraja 19. stoljeća polako zamjenjivao otvorena ognjišta ali i nova saznanja otvorila su put za mnoge gradske slastice. Tako je nastao i prefini štrudl od bundeve turkinje koju su inače na Badnjak običajno pekli u pećnici. U nedostatku šećera a višku zimskog vremena, vrednije snaše znale su uz malo cimeta ili klinčića umjesto jabuka za štrudlu naribati turkinju najslađu od svih bundeva. Tako pripremljena i umotana u gospodski tanano vučeno tijesto, bundeva ili tikva preobražavala se baš poput Pepeljuge u neočekivano raskošnu poslasticu!

PRIPREMA:

1. u glatko brašno dodati sol, malo ulja i zamijesiti kuhačom, a još bolje prstima, meko tijesto dodavajući toplu vodu.
2. kad se počne odljepljivati od posude i s prstiju, umotati ga u čistu krpu i pustiti da odpočine.
3. na velikom, brašnom posutom stolnjaku, tijesto razvlačiti prstima sa svih strana dok se sasvim ne utanji.
4. odrezati zadebljale rubove.
5. naribati bundevu i posuti preko kore uz dodatak cimeta, oraha ili malo jabuka.
6. podizanjem jednog kraja stolnjaka srolati koru s nadjevom.
7. savijaču ili štrudl staviti u namašćeni protvan/tepsiju i peći na 180 stupnjeva Celzijusa dok ne porumeni i zamiriši.
8. kad je pečen, premazati ga kiselim vrhnjem i posuti sitnim šećerom.



SASTOJCI:

ZA KORE:

- glatko brašno
- sol
- ulje
- mlaka voda

ZA PREMAZIVANJE:

- kiselo vrhnje
- usitnjeni šećer

ZA NADJEV:

- bundeva turkinja
- po želji, malo oraha, jabuka ili cimeta