

Špenátový štrúdl s koprovým jogurtem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- česnek 2 stroužek
- lístkové těsto 1 balení
- máslo 100 g
- mléko 1 dl
- kladenská pečeně 100 g
- parmazán 2 lžíce
- bílý pepř 1.2 lžička
- petrželka 1 lžíce
- rohlík 4 ks
- špenát 250 g
- vejce 7 ks
- mletý zázvor 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Na koprový jogurt:

250g tučného jogurtu, 1 lžici citronové šťávy, 2 lžíce nasekaného kopru, sůl, bílý pepř

Rohlíky nakrájíme na malé kostičky. Listový špenát důkladně propereme, spaříme horkou vodou, necháme odkapat a pak jej nakrájíme na drobné kousky. Čtyři vejce uvaříme natvrdo. Ze dvou bílků a špetky soli připravíme tuhý sníh a jeden žloutek utřeme s máslem. Nakrájené rohlíky zvlhčíme

mlékem, přidáme na nudličky nakrájenou kladenskou pečení a petrželku, ochutíme solí, pepřem, rozetřeným česnekem, přidáme parmazán a nakrájený špenát. Suroviny promícháme s utřeným žloutkem a na závěr zlehka vmícháme sníh. Listové těsto vyválíme na plát 40x30 cm a na střed rozeteme polovinu nádivky. Do středu nádivky rozdělíme po délce oloupaná vejce uvařená natvrdo a zakryjeme druhou polovinou nádivky. Štrúdl zabalíme, konce pevně srolujeme a přitiskneme. Zarolovaný štrúdl opatrně přendáme na plech vyložený papírem na pečení, potřeme rozšlehaným vejcem a upečeme v troubě vyhřáté na 180°C dozlatova. Jogurt promícháme s koprem, dochutíme solí, bílým pepřem a citronovou šťávou. Vychladlý štrúdl nakrájíme a podáváme s koprovým jogurtem.