

## Ștrudel cu spanac



Usor

### Ingrediente:

#### Pentru aluat:

400 g făină  
1 plic Drojdie Dr. Oetker  
¼ lapte călduț  
1 ou  
1 lingură cu zahăr  
50 g unt moale  
puțin coriandru măcinat  
puțin cardamon măcinat  
puțină sare

#### Pentru umplutură:

3 linguri ulei  
1 ceapă mică tocată  
puțin pătrunjel tocat  
400 g spanac fiert  
½ căței de usturoi zdrobiți  
½ lingură sare  
2 ouă  
2 linguri făină  
100 g brânză de oaie tăiată mărunt  
3 linguri pesmet  
5 ouă fierte

#### Pentru decor:

1 ou

#### Mod de preparare:

Plicul de drojdie se amestecă cu zahărul și o lingură de lapte călduț. Se lasă 10 minute la loc cald, apoi se adaugă făina, untul topit, coriandrul, cardamonul și celelalte ingrediente. Se frământă aluatul cu mâna sau cu spiralele mixerului și se lasă la dospit 15 minute într-un loc călduț (până când aluatul crește). Pentru umplutură se încinge uleiul, se călește



Căutați rețete noi, aveți întrebări sau sugestii?

Dr. Oetker Romania; Str. Albești, nr. 50; Curtea de Argeș; Jud. Argeș; [www.oetker.ro](http://www.oetker.ro)

Telefon: 0248-507001; E-mail: [office@oetker.ro](mailto:office@oetker.ro)



ceapa, se adaugă spanacul, usturoiul, sarea și se mai prăjesc câteva minute. Compoziția se ia de pe foc, se amestecă bine cu cele două ouă, se încorporează făina, se adaugă pătrunjelul și se lasă la răcit. Se păstrează 1/3 din aluat pentru decor. Restul aluatului se rulează și se întinde sub formă de dreptunghi pe suprafața de lucru tapetată cu făină. Grosimea aluatului întins trebuie să fie de circa 1 cm. Se așează umplutura răcită pe aluat și se lasă o margine de 2 cm. Se distribuie brânza pe umplutură și se presară cu pesmet. Se taie ouăle pe jumătate și se așează cu partea tăiată în jos. Aluatul se rulează în formă de ștrudel și se pune într-o tavă unsă. Din restul de aluat se decupează figurine și se decorează ștrudelul. Se unge ștrudelul cu ou și se lasă 25 minute într-un loc cald. După aceea se introduce în cuptor.

Cuptor	electric:	cca.	180°C	(preîncălzit)
Cuptor	cu gaz:	treapta	3	(preîncălzit)
Timp de coacere: cca.30 minute				

© Copyright 2012 by Dr. Oetker RO S.R.L. - [www.oetker.ro](http://www.oetker.ro)