

Strucla makowa dla zapracowanych albo leniuszków



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąki pszennej	1/2 kg
gęstej śmietany	1/2 szkl.
masła albo margaryny	250 g
świeżych drożdży	50 g
cukru	2 łyżki
soli	1/3 łyżeczki
jajko	2
masy makowej	1 puszka
orzechów włoskich łuskanych	30 dkg
rodzynek	30 dkg
skórki pomarańczowej kandyz.	200 g
białko	1
cukru pudru	1,5 szkl.
z dużej cytryny	sok
ew. trochę gorącej wody	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę przesiałam, dodałam sól i pokrojone na mniejsze kawałki zimne masło. Roztarłam rękami tak jak kruszonkę aż nie będzie widać grudek tłuszczu. Drożdże wkruszyłam do kubeczka i zasypałam cukrem, odstawiłam na kilka minut aż zrobiły się płynne. Wlałam je do mąki z masłem, dodałam śmietanę i jajka - szybko zagniotłam elastyczne, dość miękkie ciasto - jeśli będzie się bardzo kleiło to podsypcie jeszcze troszkę mąki. Ciasto nie musi leżeć i wyrastać - można je od razu dalej przygotowywać!

Podzieliłam ciasto na 2 m/w równe części. Każdą rozwałkowałam na dość duży prostokąt (ok. 3-5 mm grubości). Gotową masę makową, taką z puszki i już doprawioną, wymieszałam z rodzynkami (ja miałam mięciutkie więc ich nie moczyłam, ale można to zrobić) i posiekanymi orzechami, dodałam także połowę skórki. Białko roztrzepałam i posmarowałam nim oba płaty ciasta. Masę podzieliłam na 2 części i po połowie rozsmarowałam na cieście. Zwinęłam ciasto w rulony. Przełożyłam na dużą blachę (taką z wyposażenia piekarnika) wyłożoną papierem do pieczenia - każdą struclę ułożyłam na oddzielnej blasze - spiralnie i luźno. Wzdłuż jednego boku strucli zrobiłam nacięcia prawie przecinając - krojąc tak jakby na grube plastry i rozsuwając je lekko. Blachę wstawiłam do piekarnika nagrzanego do 180 st.C i piekłam ok. 30 min..

Po upieczeniu jednej tak samo upiekłam drugą. Zostawiłam je na blachach aby przestygły - trzeba bardzo uważać przy zdejmowaniu bo są bardzo delikatne i mogą się połamać. Wystudzone polałam gęstym lukrem utartym z soku z cytryny i cukru pudru (gdyby był za gęsty dolejcie 1-2 łyżeczki gorącej wody) i posypałam resztą skórki pomarańczowej. Polecam ten przepis bo struclę są bardzo smaczne i robi się je bardzo szybko. Poradzi sobie nawet początkująca w kuchni osoba.