Štrůdl s jarní zeleninou

Obtížnost:

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 50min , Porce: **4**

3681 kalorií , **15 g** cukrů , **279 g** tuků , **64 g** bílkovin

Autor: BEZ

Odkaz: https://srecepty.cz/strudl-s-jarni-zeleninou

Příprava

Máslo rozpustíme na velké pánvi, přidáme na kolečka nakrájený pórek a pět minut opékáme. Přidáme na nudličky nakrájenou mrkev a za dalších pět minut i špenát. Necháme zavadnout, vmícháme nadrobno nakrájenou petrželku, osolíme a opepříme a necháme vychladnout. Lučinu rozmícháme se dvěma vejci a přimícháme ke zchladlé zelenině. Dle chuti dosolíme. Listové těsto rozválíme na pomoučené pracovní ploše, vložíme náplň a zarolujeme do štrůdlu. Ten potřeme žloutkem a posypeme hrubou solí a dáme na půl hodiny péct do trouby předehřáté na 180°C.

Ingredience

- 60 g másla
- 1 pórek nakrájený na kolečka
- 4 jarní mrkvičky
- 300 g špenátu (nejlépe baby špenát)
- 1 svazek petrželky
- 300 g Lučiny
- 2 vejce
- 500 g listového těsta

Kategorie

Česká, Finančně nenáročné, Zelenina, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod