



اشترودل گوشت

ابتدا مایه‌ی خمیر را با مقداری شیر ولرم و یک قاشق سوپ‌خوری شکر مخلوط کنید و بگذارید عمل بیاید.

اشترودل یا استرودل نام یکی از غذاهای اتریشی است که بیشتر به صورت شیرینی از آن استفاده می‌شود.

مواد لازم:

گوشت چرخ کرده (مخلوط گوسفند و گوساله) 500 گرم

قارچ 500 گرم

پنیر موتزارلا 250 گرم

کره یا مارگارین 60 گرم

آرد گندم 450 گرم

روغن مایع 100 گرم

شیر 125 میلی‌لیتر

پیاز دو عدد متوسط

تخم‌مرغ یک تا دو عدد

رب گوجه‌فرنگی یک قاشق سوپ‌خوری

شکر دو قاشق سوپ‌خوری

نمک برای خمیر یک قاشق چای‌خوری

مایه‌ی خمیر دو قاشق چای‌خوری

بهبوددهنده یک قاشق چای‌خوری

نمک، فلفل سیاه به میزان لازم

طرز تهیه:

* ابتدا مایه‌ی خمیر را با مقداری شیر ولرم و یک قاشق سوپ‌خوری شکر مخلوط کنید و بگذارید عمل بیاید.

* روغن مایع و تخم‌مرغ را با هم ترکیب نموده، بهبوددهنده را نیز بیفزایید.

* آرد را کم کم اضافه نمایید تا خمیر درست شود. خمیر را مقداری ورز بدهید، روی آن را به روغن مایع آغشته کنید و در ظرف قرار دهید؛ در ظرف را با دستمال حوله‌ای بپوشانید تا حجم خمیر دو برابر شود.

- * روی میز را آرد بپاشید. خمیر را با وردنه، به قطر نیم سانتی‌متر باز کنید و به صورت مستطیل 10 در 20 درآورید.
- * مواد گوشتی را آماده نمایید. پیاز رنده شده را به مدت 4 دقیقه تفت داده، گوشت چرخ کرده را به آن بیفزایید.
- * بعد از آن که رنگ گوشت کاملاً تغییر کرد، قارچ، نمک و فلفل سیاه را اضافه کنید. سپس رب گوجه فرنگی را به آن بیفزایید و به مدت 5 دقیقه روی حرارت قرار دهید تا مواد پخته شوند.
- * مواد را روی خمیر پهن کنید و سطح آن را با پنیر موتزارلا رنده شده بپوشانید. بعد روی مواد را با یک لایه‌ی دیگر خمیر بپوشانید.
- * در آخر روی خمیر دوم را با کارد چند چاک موازی دهید و روی آن را با روغن مایع یا کره چرب کنید.
- * سپس به مدت 20 دقیقه در طبقه‌ی وسط فر با حرارت 180 درجه‌ی سانتی‌گراد تا 200 درجه و یا 400 درجه‌ی فارنهایت قرار دهید.
- * می‌توانید به جای گوشت چرخ کرده از ماهی، مرغ و میگو نیز استفاده نمایید.