

## اشترودل گوشت

اشترودل یا استرودل یکی از غذاهای اتریشی است که هم می‌توان به عنوان پیش‌غذا از آن استفاده کرد و هم به عنوان غذا یا شیرینی. بخصوص برای استفاده در پیک‌نیک یا مدرسه و محل کار مناسب است چون غذایی سبک و راحت محسوب می‌شود.



اشترودل یا استرودل یکی از غذاهای اتریشی است که هم می‌توان به عنوان پیش‌غذا از آن استفاده کرد و هم به عنوان غذا یا شیرینی. بخصوص برای استفاده در پیک‌نیک یا مدرسه و محل کار مناسب است چون غذایی سبک و راحت محسوب می‌شود.

### مواد لازم:

گوشت چرخ کرده (مخلوط گوسفند و گوساله) ۵۰۰ گرم  
 قارچ ۵۰۰ گرم  
 پنیر موتزارلا ۲۵۰ گرم  
 کره یا مارگارین ۶۰ گرم  
 آرد گندم ۴۵۰ گرم  
 روغن مایع ۱۰۰ گرم  
 شیر ۱۲۵ 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  
 مایه خمیر دو قاشق چای‌خوری  
 بهبوددهنده یک قاشق چای‌خوری  
 نمک، فلفل سیاه به میزان لازم

### طرز تهیه:

- \* ابتدا مایه 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 دهید، 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 ۱۰ در ۲۰ در آورید.
- \* مواد گوشتی را آماده‌نمایید. پیاز رنده شده را به مدت ۴ دقیقه تفت داده، گوشت چرخ کرده را به آن بیفزایید.
- \* بعد از آنکه رنگ گوشت کاملاً تغییر کرد، قارچ، نمک و فلفل سیاه را اضافه کنید. سپس رب گوجه فرنگی را به آن بیفزایید و به مدت ۵ 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 لایه 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 ۲۰ دقیقه در طبقه وسط فر با حرارت ۱۸۰ درجه سانتی‌گراد تا ۲۰۰ درجه و یا ۴۰۰ درجه فارنهایت قرار دهید.
- \* می‌توانید به جای گوشت چرخ کرده از ماهی، مرغ و میگو نیز استفاده نمایید.