

カッテージチーズのシュトゥルクリ

Sirovi štruklji



<材料> 約4人分

生地の材料

小麦粉 350g

卵 1個 ※溶いておく

☆ぬるま湯 150ml

☆オリーブオイル 大さじ1~2

☆塩 適量

※☆は混ぜておく

フィリング (餡) の材料

○カッテージチーズ 500g

(牛乳1ℓに対し、お酢大さじ4 約150gのカッテージチーズができます)

サワークリーム 200g

卵 2個

○バターでローストしたパン粉 20g

(バター10g に対してパン粉 20g)



○バターでローストしたパン粉



バター10g に対し、パン粉 20g を入れてきつね色になるくらいまで炒める

○カッテージチーズ



牛乳 1ℓを沸騰直前まで温め、火を止めてお酢大さじ2を入れ、手早く混ぜる



固体と液体に分かれてきたら、冷めるまでしばらく置いておく。冷めたら、ザルにしっかりしたキッチンペーパーを引き濾してカッテージチーズを作る
※牛乳 1ℓで約 150 g のカッテージチーズができます

作り方

① ボウルに山を作るように小麦粉を入れ、中央に穴を作り、中に溶き卵を流し入れます。次にぬるま湯とオリーブオイルと塩を混ぜたものを注ぎ入れます。指でよく混ぜ合わせ、生地がまとまってきたら、よくこねます。生地が乾いていたら少し水を足してください。生地を丸め、オリーブオイルを薄く塗ります。(手にオリーブオイルをつけ、手のひらで塗ると上手に塗れます) ボウルにいれ、布巾をかぶせて、室温で 30～60 分ほど寝かせます。



ボウルに小麦粉を山を作るように入れます。



真ん中にくぼみを作り、溶き卵を入れます



ぬるま湯、オリーブオイル、塩をよく混ぜたものを入れます



指でよく混ぜ、生地をまとめていきます。



生地がまとまったら、よくこねます。
こねたら、まるめて、オリーブオイルを塗ります。



ボウルに布巾をかけて、30～60分ほど寝かせます

- ② 生地を寝かせている間に、フィリング（餡）を作ります。ボウルにカッテージチーズを入れ、フォークでよくほぐします。ボウルに卵とサワークリームを加えよく混ぜます。※デザートとして食べたい場合は、砂糖大さじ1～2を加えます。



ボウルにカッテージチーズを入れ、フォークでほぐします

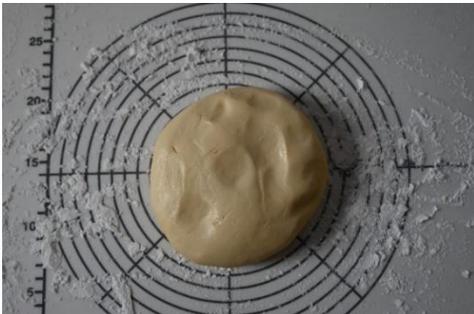


卵、サワークリームを加えて全体をよく混ぜます



※デザートとして食べたい場合は、砂糖大さじ1
~2を入れます

③ 小麦粉で打ち粉をした台の上に生地をできるだけ薄くのばします。



打ち粉をした台の上に生地を乗せます



できるだけ薄くのばす

④ フィリングを生地の上に広げ、丁寧に優しく巻いていきます。オリーブオイルを塗ったラップかアルミホイルで生地を包みます。大きい場合は、鍋に入る大きさにカットします。※湿った布に打ち粉をして包むのが伝統的な方法です。



生地の上にフィリング（餡）を乗せます
一度に乗せず、数か所に乗せて広げると塗りやすいです



生地の上にフィリングを広げます



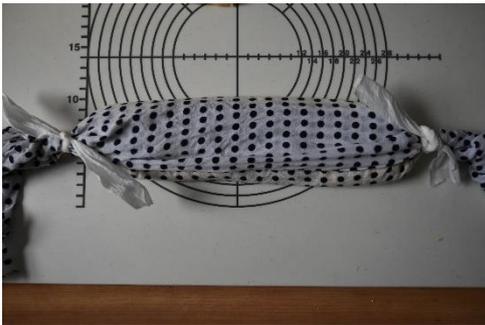
生地を丁寧に巻いていきます



濡らした布に打ち粉をします



生地を包みます



両端をとめます

⑤ 塩（約小さじ2）を入れた熱湯に生地を入れ、蓋をして30～45分ほど茹でます。ゆであがったら、鍋を火からおろし、そのまま15分ほど冷ましておきます。



塩を入れた熱湯で30～45分ほど茹でる

⑤ 生地をロールケーキのように切り、皿に乗せてから、バターでローストしたパン粉をかけて食べます

