**Tradicionalni hrvatski pečeni štrukli**

**Sastojci**

**Za tijesto**

* 500 g višenamjenskog brašna
* 1 žličica soli
* 1 jaje
* 2 žlice suncokretovog ili biljnog ulja
* 1 žlica octa
* malo mlake vode (oko 100 ml)

**Za nadjev**

* 600 g svježeg sira
* 100 g maslaca, omekšalog + 2 žlice
* 4 jaja
* 100 ml kiselog vrhnja
* sol

**Za preljev**

* kiselo vrhnje
* sol
* malo maslaca

**Postupak**

1. Napravite tijesto: ovo je tradicionalni način, ali možete ga napraviti i sa samostalnim mikserom: prosijte brašno pomiješano sa soli na čistu radnu površinu i napravite udubljenje u sredini. U to udubljenje staviti jedno jaje, dodati ulje i vilicom sjediniti sve sastojke. Pomiješajte malo mlake vode s octom i postupno dodajte u tijesto, dok se sve ne sjedini. Rukama mijesite tijesto dok ne bude glatko i elastično, ne previše mekano i ljepljivo. Tijesto podijelite na tri jednaka dijela, svaki premažite uljem i prekrijte toplom zdjelom. Ostavite 30 minuta.
2. Dok tijesto odmara, pripremite nadjev: pomiješajte omekšali maslac sa svježim sirom, dodajte jaja, kiselo vrhnje i sol.
3. Uzmite čisti stolnjak i pospite ga s malo brašna. Na njega stavite 1 dio tijesta, razvaljajte na tanko pa počnite razvlačiti dlanovima. Budite nježni i strpljivi, rastegnite ga od sredine. Nemojte se stresirati ako se pokvari. Tijesto treba biti tanko, ali za štrukle ne treba biti pretanko (kao kad se radi savijača). Izrežite debele rubove. Dobro je ostaviti tijesto 15 minuta da se malo prosuši, ali ovaj korak možete preskočiti ako vam se žuri. Zatim ga poprskajte s malo otopljenog maslaca. Kistom premazati nadjev po tijestu-četkom namazati samo polovicu tijesta. Zarolajte ga pomoću stolnjaka. Tijesto rukama odvojiti na jednake dijelove i rezati ih tanjurom.
4. Uzmite tepsiju, premažite je maslacem i u nju slažite štrukle.
5. Zagrijte pećnicu na 200 C.
6. Napravite preljev: pomiješajte kiselo vrhnje s malo soli i prelijte preko štrukli. Na vrh stavite par kockica maslaca. Pecite oko 40 minuta, dok lijepo ne porumeni. Pustite da se malo ohladi i poslužite toplo.