



Găluște ștrudel crocante cu cartofi și plante aromatice pe pat de cremă de mazăre și mentă

⌚ 60—75 Min. ♡ ♡ ♡

Ingrediente 4 Porții

♦ = Kotányi Produkte

Pentru găluștele ștrudel

2 Bucăți	Foi de aluat de ștrudel
1 Bucăți	Cartof, mediu
1 Lingură	Caș (20% grăsime)
0.5 Linguriță	♦ Pătrunjel mărunțit
0.5 Linguriță	♦ Cimbru mărunțit
1 Un vârf de cuțit	♦ Nucșoară măcinată
1 Un vârf de cuțit	♦ Sare de mare iodată
1 Un vârf de cuțit	♦ Piper negru boabe
	Apă
	Ulei vegetal

Pentru crema de mazăre și mentă

200 g	Mazăre, congelată
250 ml	Smântână grasă
1 Lingură	Unt
1 Un vârf de cuțit	♦ Chili Piper de Cayenne măcinat
1 Un vârf de cuțit	♦ Sare de mare iodată
0	Menta proaspata

Pregătire

- 1 Gătește mazărea cu smântână, sare, unt și mentă până când devine moale și apoi zdrobește amestecul până când devine un piure fin. La final, azonează după gust cu sare, piper și piper de Cayenne.

SUGESTIE: În cazul în care crema de mazăre este prea densă, încorporează puțin lapte cald.

- 2 Decoșește cartofii și fierbe-i în apă sărată până când devin moi. Lasă-i să se răcească și zdrobește-i cu o furculiță.
- 3 Amestecă cartofii zdrobiți cu brânza caș, plante aromatice și nucșoară. Azonează după gust cu sare și piper.
- 4 Întinde foietajul ștrudel și taie-l în forme rotunde de 10 cm folosind un cuțit pentru decupat aluatul. Așază o lingură din amestecul de cartofi în mijloc și umezește marginile aluatului cu apă. Pliază și apasă marginile în poziție.
- 5 Încălzește uleiul vegetal într-o tigaie și coace plăcintele tascherl timp de două minute până ce devine crocante. Scurge-le pe prosoape de hârtie.
- 6 Aranjează găluștele finisate pe o farfurie cu cremă caldă de mazăre și mentă.

