IX Cieszyński konkurs pieczenia strudla

Data publikacji: 16.09.2010 15:30

W najbliższą niedzielę (19.09.2010) odbędzie się na Wzgórzu Zamkowym kolejna, X już edycja „Skarbów z cieszyńskiej trówły". Towarzyszył jej będzie jak co roku Cieszyński Konkurs Pieczenia Strudla. To już jego dziewiąta edycja, a wszyscy, którzy chcą wziąć udział w konkursie, powinni przynieść strudle do Informacji Turystycznej Zamku do 14.30. Serdecznie zapraszamy wszystkich do udziału w konkursie - czekają bardzo atrakcyjne nagrody m.in. 12 osobowy zestaw obiadowy porcelany śląskiej oraz specjalnie na tą okazję przygotowana trówła.

Strudel to przysmak kuchni austriackiej. To kulinarne dzieło sztuki wykonane z cieniutkiego jak papier ciasta makaronowego wypełnionego soczystym nadzieniem. W Wiedniu można spróbować strudli z nadzieniem słodkim lub pikantnym, ale najbardziej znany jest strudel jabłkowy podawany na gorąco, koniecznie z dodatkiem bitej śmietany.
Strudel bardzo popularny jest również na Śląsku Cieszyńskim, o czym świadczy konkurs organizowany w ramach „**Skarbów z Cieszyńskiej Trówł**y". Prezentowane podczas kolejnych edycji strudle wykonane były z różnych ciast z różnym nadzieniem. Przy okazji odbywa się pokaz pieczenia strudla.

Przepis na strudel:
ciasto: *20 dkg gładkiej mąki, masło wielkości dużego orzecha włoskiego, 1/4 szkl. letniej wody z odrobiną octu, szczypta soli.*
Z podanych składników zarobić miękkie, makaronowe ciasto, bardzo mocno je wybić i położyć na 0,5 godz. pod nagrzany garnek.
farsz: ok. 1kg już obranych i pokrojonych w plasterki jabłek (najlepiej odmiany szara reneta), nieco rodzynek i orzechów, cynamon i cukier do smaku, ok. 3 łyżki tartej bułki wymieszać w misce.
Ciasto delikatnie wałkować, po czym ostrożnie rozciągnąć na stole przykrytym płótnem, uważać by nie zrobić dziury. Posmarować roztopionym masłem, równomiernie rozsypać farsz i za pomocą serwety zwinąć w rulon. Piec w temperaturze 180ºC przez ok. 40 minut. W połowie pieczenia jeszcze raz posmarować masłem

Zobacz szczegółowy program Skarbów z cieszyńskiej trówły>>>

Oglądaj: Trówłą skarbów otwiera wieko>>>