

Bakina štruca “Štefani”



 Jednostavan

1. Stariji kruh namočite u vodu i ostavite da se natopi.
2. U posudi zamiješajte meso s ocijeđenim kruhom, sitno sjeckani luk i jedno jaje. Smjesu začinite po ukusu
3. Smjesu dobro zamijesite i ostavite da odstoji u hladnjaku oko 2 sata.
4. Preostala jaja skuhaite u tvrdo i ogulite.
5. Ravnu podlugu posipajte s krušnim mrvicama. Na krušne mrvice stavite smjesu od mljevenog mesa i razvaljajte ga rukama. U sredinu stavite kuhana jaja i zarolajte. Formirajte štrucu i još jednom uvaljajte u preostale krušne mrvice.
6. Mesnu štrucu stavite u kalup ili posudu za pečenje i pecite u zagrijanoj pećnici na 180°C oko 1h. Štrucu povremeno podlijevajte s vodom. Malo ohladit i poslužite uz pečene gljive ili salatu.