

Στρούντελ με κολοκύθα, φέτα και μανιτάρι

/ [Επιστήμες](#), [Τέχνες](#) & [Πολιτισμός](#)



Συστατικά

- 6 κ.σ. ελαιόλαδο και έξτρα για άλειμμα
- 550 γρ. κολοκύθα, ξεφλουδισμένη και κομμένη
- 2 κ.σ. ψιλοκομμένο φασκόμηλο
- 2 κ.σ. ψιλοκομμένο θυμάρι
- 2 σκ. σκόρδο, ψιλοκομμένες
- 2 πράσα, κομμένα
- 500 γρ. μανιτάρια, κομμένα
- 1 κ.σ. μαυροδάφνη
- 75 γρ. καρύδια, κομμένα
- 200 γρ. φέτα
- 10-11 φύλλα κρούστας
- 100 γρ. βούτυρο λιωμένο
- παπαρουνόσπορο για πασπάλισμα

1 ώρα

Χρόνος Εκτέλεσης

Shares 5606bf075942176c08f602bcfdffb1eae4f9ffc25749ab7454da85f803864740

Οικογενειακή

Μερίδα/ες

Image not found or type unknown

2

Βαθμός Δυσκολίας

Μέθοδος Εκτέλεσης

- Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 200 βαθμούς.
- Σε ένα ταψί ρίχνουμε 2 κ.σ. ελαιόλαδο και ανακατεύουμε την κολοκύθα με το μισό φασκόμηλο, το μισό θυμάρι και το μισό σκόρδο.
- Ψήνουμε για 30 λεπτά ανακατεύοντας συνεχώς μέχρι να πάρει χρυσαφί χρώμα. Αφαιρούμε και αφήνουμε στην άκρη.
- Στο μεταξύ, ζεσταίνουμε 2 κ.σ. λάδι σε ένα τηγάνι και σοτάρουμε το πράσο για 5 λεπτά σε μέτρια φωτιά. Χρησιμοποιώντας ένα κουτάλι, μεταφέρουμε σε ένα πιάτο. Προσθέτουμε το υπόλοιπο λάδι και σοτάρουμε ταμανιτάρια για άλλα 5 λεπτά. Σε μέτρια φωτιά προσθέτουμε τα υπόλοιπα μυρωδικά, το σκόρδο και το κρασί μαγειρεύοντας για άλλα 2 λεπτά.
- Ανακατεύουμε το μείγμα με την κολοκύθα με το πράσο, τα καρύδια και το τυρί.
- Απλώνουμε 6 φύλλα , αλείφοντας το κάθε ένα με βούτυρο προσέχοντας να μην ακουμπάει το πινέλο τα φύλλα μας. Απλώνουμε πάνω τη γέμιση κατά μήκος των φύλλων και μετά ρολάρουμε από τη μεγάλη πλευρά σχηματίζοντας ένα μακρύ ρολό. Τοποθετούμε σε ένα ελαφρώς λαδωμένο ταψί με λαδόκολλα και αλείφουμε το στρόντελ από πάνω με λίγο ακόμα βούτυρο.
- Κόβουμε τα υπόλοιπα 4-5 φύλλα σε χοντρές λωρίδες πάχους 2 εκ. και απλώνουμε κάθε λωρίδα κατά πλάτος πάνω από το στρόντελ καλύπτοντάς το από την αρχή ως το τέλος. Αλείφουμε προσεχτικά με βούτυρο και από πάνω βάζουμε τους παπαρουνόσπορους. Αφήνουμε να κρυώσει για 30 λεπτά. Τέλος ψήνουμε για 45 λεπτά μέχρι να χρυσαφίσει.

Tip

Αν είστε vegan , απλώς αντικαταστήστε τη φέτα με tofu!

Πηγή: akispetretzikis.com