



Bosnië en Herzegowina

Tikvenica

Strudel met pompoen

500 gr. bloem
1 snufje zout
3½ dl. lauw water
2 jonge pompoenen
2½ dl. zure room
2 eieren
1 ui
olie

Meng bloem, zout en water en kneed het tot een soepel deeg dat niet meer plakt. Is het te droog of te nat, dan mag er wat water of bloem bij. Verdeel het deeg in tweeën, vorm er ballen van, bestrijk ze royaal met olie en laat ze een half uurtje rusten.

Ondertussen halveer je de pompoenen, verwijder je het zaad, schil je ze en snij je ze in kleine blokjes. Snij ook de uien zeer fijn. Meng pompoen, uien, zure room en eieren in een kom en kruid het met wat zout en peper.

Verwarm de oven voor op 200°C.

Rol de ballen deeg uit tot grote, dunne vierkanten. Bestrijk ze met de vulling, rol ze op en leg ze in een ingevet bakblik, opgerold als een dropveter. Bak ze in de voorverwarmde oven in 30 - 40 minuten goudbruin.