



Rudarska greblica

Mijnwerkersstrudel

500 gr. bloem
1 blokje gist (½ zakje droge gist)
2½ dl. melk
1 tl. suiker
1 snufje zout
1 el. boter

300 gr. kwark
2 eieren
30 gr. gehakte walnoten
1 snufje zout

2 dl. zure room

Meng de gist met een beetje melk, een tl. suiker en een beetje bloem. Meng de andere ingrediënten erdoor en laat het een half uur rijzen op een tochtvrije, warme plek.

Ondertussen verwarm je de oven voor op 200°C. en meng je de ingrediënten voor de vulling.

Vet je bakplaat in. Het deeg rol je uit tot een paar cm. groter dan twee keer de grootte van je bakplaat. Leg het er met één helft in. Het moet een heel klein stukje over de raden hangen. Daar leg je de vulling op, maar laat een paar cm. van de raden vrij. Vouw de tweede helft over de vulling heen en sla de randen erover dicht. Zorg dat ze goed gesloten zijn. Met een vork prik je hier en daar gaatjes in de koek. Bestrijk het geheel met de 2 dl. room en schuif het in de hete oven. Twintig minuutjes blijft het daar, tot de bovenkant mooi goudbruin is.

Snij de Rudarska greblica in stukken en zet ze meteen op tafel, met een glaasje rode wijn.