

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Zhuta

LUOGO: *Asia / Kazakistan*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



PER IL RIPIENO

1kg di carote o zucca
100g di burro
zucchero a piacere.

PER LA PASTA

500g di farina
una tazza d'acqua
1 cucchiaino di sale.

PER UNGERE IL KASKAN

2 cucchiai di olio

PREPARAZIONE

- 1 Le carote o la zucca vengono tagliate a striscioline e vengono leggermente stufate nel burro, quindi è necessario farle raffreddare e cospargerle di zucchero.
Impastate la pasta con gli ingredienti indicati, quindi stendetela in una sfoglia sottile,

stendetevi sopra il ripieno e arrotolate il tutto.

Le estremità del rotolo devono essere schiacciate in modo tale da sigillare il ripieno all'interno del rotolo.

Quindi disponete il rotolo sulla gratella del kaskan e fate cuocere al vapore per 25-30 minuti.