

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 cucchiaini 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.