

SLADKI SKUTNI ŠTRUKLJI

Sestavine za testo za 6 oseb:

- 50 dag moke,

- 2 jajci,

- 1 žlica kisa,

- 2 dl mlačne vode,

- 2 žlici olja,

- sol



Sestavine za nadev za 6 oseb:

- 3 jajca

- 10 dag sladkorja

- 1 vrečka vaniljevega sladkorja

- 50 dag skute

- 10 dag drobtin (5 dag pred nadevom in 5 dag za zabelo)

- 8 dag rozin

- 8 dag masla (za zabelo)

- 1 limona (limonin sok)

Postopek priprave jedi:

Za štruklje najprej pripravimo vlečeno testo. Vse sestavine, ki so navedene, damo v posodo in dobro pregnetemo. Testo pustimo počivati vsaj 30 minut. Lahko ga pripravimo tudi že prejšnji dan.

Izberemo dve posodi širšega premera, v kateri nalijemo vodo, jo osolimo in damo vreti.

Nadev pripravimo tako, da najprej rozine namočimo v limoninem soku. Za tem ločimo rumenjake in beljake. Iz beljakov z mešalnikom stepemo sneg, rumenjakom pa dodamo sladkor in stepamo, dokler masa ne postane rahlo

penasta. Nato skuto dobro pretlačimo v kozici, kjer so rumenjaki s sladkorjem, dodamo namočene rozine, ki jim odcedimo limonin sok, vanilijev sladkor ter sneg iz beljakov. Vse skupaj dobro premešamo.

Testo razdelimo na dva dela, pomokamo površino, na kateri bomo razvaljali testo in razvaljamo najprej prvi del. Krpo namočimo z vodo, jo ožamemo, nanjo preložimo razvaljano testo ter namažemo s polovico pripravljenega nadeva. Postopno začnemo zavijati štrukelj in pri tem pazimo, da nadev ne uhaja izven testa. Na obeh koncih štrukelj v krpi zavežemo s sukancem in damo kuhati v vroč osoljen krop. Isto ponovimo z drugo polovico testa.

Štruklji naj počasi vrejo 20 minut. Nato jih previdno vzamemo iz kropa, odvijemo in pustimo nekaj časa, da se ohladijo. Med tem časom prepražimo drobtine na maslu za zabelo.

Nato jih narežemo na debelino približno 2-3 cm, položimo na krožnik, polijemo z zabelo in ponudimo.