

MINUTARJI

SESTAVINE

Testo

- 1 kg bele moke
- 40 g kvasa
- 4 rumenjaki
- 150 g sladkorja
- lupinica 1 limona
- 2–3 dl mleka
- malo soli
- marelična marmelada

Za zabelo:

- drobtine
- maslo



POSTOPEK

1. Iz kvasa, malo mleka in malo sladkorja pripravimo kvasni nastavek in ga primešamo moki. V drugi posodi zmešamo rumenjake, nastrgano limonino lupinico, sladkor, ščepec soli in mlačno mleko. Mešanico vlijemo k moki in kvasnemu nastavku.

2. Dobro pregnetemo in pustimo vzhajati na toplem.

3. Iz testa oblikujemo štruco in jo razrežemo na približno 2 centimetra debele kolute. Na sredino damo žličko marelične marmelade in oblikujemo hlebčke.

4. Pustimo jih vzhajati še nekaj časa, nato jih skuhamo v slanem kropu.

Kuhamo jih 7 minut v pokriti posodi.

Pokrova se ne dviguje. Nekateri jih kuhajo 3,5 minut na eni strani in 3,5 minut na drugi strani. Ko mine 7 minut jih odkrijemo in na hitro prebodemo z vilicami (prebadanje je obvezno, sicer se stisnejo).

5. Skuhane štruklje odcedimo, preložimo na krožnik, zabelimo z na maslu prepraženimi drobtinami in potresemo s sladkorjem.

6. Minutarje lahko naredimo tudi brez marmelade in brez maslene zabele ter jih ponudimo kot prilogo k mesu. Lahko jih prelijemo z borovničevo ali drugo jagodično omako.