

ŠTRUKLJI S SKUTO IN OREHI

SESTAVINE

Testo:

- 500 g bele moke
- 30 g kvasa
- 1 jajce
- 1 rumenjak
- malo ruma
- limonina lupinica
- 3 dl mleka
- 2 žlici sladkorja
- 2 žlici olja
- ščepec soli

Nadev:

- 500 g skute
- 250 g mletih orehov
- sladkor po potrebi
- limonino lupinico
- vanilin sladkor
- 1 rumenjak
- 1 jajce
- 2 žlici kisle smetane
- 1-2 dcl sladke smetane
- rum
- 100 g rozin
- piškotne drobtine po potrebi

Za zabelo:

- drobtine
- maslo



POSTOPEK

1. V skledo presejemo moko in na sredini naredimo jamico, v katero nadrobimo kvas in dodamo žličko sladkorja. Prilijemo malo toplega mleka in pustimo, da kvas vzhaja. Na to dodamo jajce in rumenjak, olje, rum, limonino lupinico in sol ter prilijemo mlačno mleko. Vse skupaj zamesimo v gladko in mehko testo. Pustimo vzhajati na toplem mestu.

2. Medtem pripravimo nadev. Skuto pretlačimo in dodamo kislo smetano, rumenjak, sladkor, vanilin sladkor, limonino lupinico in rozine že prej namočene v rumu. Orehe prelijemo z vročo sladko smetano in dodamo nadevu.

Glede na strukturo nadeva (preredko ali pregosto) lahko dodamo tudi sneg 2 stopenih beljakov ali drobtine piškotov.

3. Vzhajano testo na rahlo pomokani delovni površini razvaljamo. Premažemo ga z nadevom in zvijemo v štrukelj. Štrukelj zavijemo v bel prtček, ki smo ga prej posuli z drobtinami.

Tako pripravljen štrukelj damo v vodo, ki je medtem že zavrela in smo jo nekoliko posolili. Pokrijemo s pokrovko in ob zmernem vrenju kuhamo 25 minut.

4. Ko je štrukelj kuhan ga vzamemo iz vode, postavimo na ravno in poravnamo ter pustimo, da se nekoliko ohladi. Na to ga previdno in počasi odvijemo, odstranimo bel prtček in narežemo na želeno velikost.

5. Kvašen štrukelj, narežemo na rezine, prelijemo z na maslu prepraženimi drobtinami.

Po želji tudi posujemo s sladkorjem.