

# ŠTRUKLJI S KRUHOVIM NADEVOM

## SESTAVINE

### Testo:

- 1 kg bele moke
- 40 g kvasa
- 2 jajci
- 3 dl mleka
- žlička sladkorja
- ščepec soli

### Nadev:

- 1 kg kruha
- 25 dag sladkorja
- 0,5 kg masla
- 15 dag rozin

### Za zabelo:

- drobtine
- maslo



## POSTOPEK

1. V skledo stresemo moko in na sredini naredimo jamico, v katero nadrobimo kvas in dodamo žličko sladkorja. Prilijemo malo toplega mleka in pustimo, da kvas vzhaja. V skledo dodamo jajci in sol ter prilijemo mlačno mleko. Vse skupaj zamesimo v gladko in mehko testo. Pustimo vzhajati na toplem mestu.
2. Medtem pripravimo nadev. Na stopljenem maslu prepražimo na kocke narezan star kruh. Primešamo sladkor.
3. Vzhajano testo na rahlo pomokani delovni površini tanko razvaljamo. Premažemo ga z nadevom ter posujemo z rozinami, ki smo jih prej namočili v rumu. Testo zavijemo v štrukelj, ki ga kuhamo zavitega v belo krpo.
4. Kvašen štrukelj, narežemo na rezine, prelijemo z na maslu prepraženimi drobtinami. Po želji tudi posujemo s sladkorjem.