



JERNEJ KITCHEN

JABOLČNI ŠTRUKLJI S SKUTO

Jabolčni štruklji s skuto je krasen recept za čudovito slovensko sladico narejeno iz vlečenega testa, jabolk, skute in praženih drobtin. Omamno dobro!

ZA	8	OSEB
PRIPRAVA:	15	MINUT
PEČENJE:	45	MINUT
ČAS SKUPAJ:	60	MINUT

PRAŽENE DROBTINE

- 15 g masla
- 75 g drobtin
- 15 sladkorja

SKUTIN NADEV

- 180 g kisle smetane
- 250 g skute
- 1 jajce
- 1/2 žličke limonine lupinice
- 1 čajna žlička gladke bele moke

JABOLČNI NADEV IN TESTO

- 4 Evelina jabolka
- 1 žlica sladkorja
- 1/2 žličke limoninega soka
- 1/2 žličke cimeta v prahu
- 300 g [Preprosto vlečeno testo](#)
- 40 g stopljenega masla (za premaz)

PRELIV

- 120 g kisle smetane
- 2 žlici sladkorja v prahu
- 1 jajce

PRIPRAVA

Rešetko postavimo na sredino pečice. Pečico segrejemo na 190 °C. Globok pekač velikosti 20 cm x 30 cm dobro namastimo z maslom in posujemo z drobtinami. Odvečne drobtine stresemo iz pekača.

PREPRAŽIMO DROBTINE

Ponev pristavimo na zmeren ogenj. Dodamo maslo. Ko se raztopi, stresemo v ponev še drobtine ter sladkor in jih pražimo 5 minut, oziroma tako dolgo, da so drobtine zlato rjavo zapečene. Postavimo na stran.

SKUTNI IN JABOLČNI NADEV

V manjši skledi premešamo kisko smetano, skuto, jajce, limonino lupinico, moko in ščep soli. Jabolka nastrgamo v večjo skledo. Dodamo sladkor, limonin sok in cimet v prahu ter premešamo.

VLEČENO TESTO

Na delovno površino damo tri liste vlečenega testa v kolikor uporabljamo tistega iz trgovine. Te razpolovimo in narežemo na liste v velikosti 30 cm x 50 cm, tako da dobimo šest listov vlečenega testa. V kolikor uporabljamo domače vlečeno testo, ga raztegnemo in nadevamo, nato pa razrežemo nadevanega na tri štruklje v velikosti dolžine pekača.

VLEČENO TESTO NADEVAMO

En list vlečenega testa damo čez drugega in s stopljenim maslom premažemo zgornji list po celotni površini. Spodnjo polovico testa posujemo z drobtinami, čez drobtine pa razporedimo jabolčni nadev. Zgornji del testa pa radodarno premažemo s skutinim nadevom. Zgoraj pustimo

TOOLS AND EQUIPEMENT

Globok pekač 20 cm x 30 cm
ponev
skleda

dvocentimeterski rob, da bomo lahko zvili štrukelj. Štrukelj zvijemo tesno skupaj. Začnemo pri spodnjem delu, jabolčnem nadevu. S šivom navzdol ga položimo v pripravljen pekač in ponovimo postopek še dvakrat, da dobimo tri štruklje.

PRELIV

V skledi premešamo kislo smetano, sladkor v prahu in jajce. Prelijemo čez štruklje v pekaču.

SPEČEMO IN POSTREŽEMO

Postavimo v predhodno segreto pečico na srednjo rešetko in pečemo 45 minut pri 190 °C. Ko so štruklji pečeni jih vzamemo iz pečice in pustimo, da se ohladijo na sobno temperaturo. Posujemo jih s sladkorjem v prahu in postrežemo.