



JERNEJ KITCHEN

SKUTINI ŠTRUKLJI

*Skutini Štruklji so fantastična slovenska priloga, pripravljena iz vlečenega testa, skute in kisle smetane.
Recept za vsak dan ali posebne priložnosti*

ZA	6	OSEB
PRIPRAVA:	15	MINUT
KUHANJE:	30	MINUT
ČAS SKUPAJ:	45	MINUT

TESTO ZA ŠTRUKLJE

[Preprosto vlečeno testo](#)

NADEV

500 g skute

2 jajci

180 g kisle smetane

1/2 čajne žličke soli

1 žlica zdroba ali ostre moke

PREDLOG SERVIRANJE

3 žlice masla

60 g drobtin

TOOLS AND EQUIPEMENT

skleda

lopatka

valjar (za domače testo)

krpa

vrvica za vezanje

lonc

TESTO

Najprej pripravimo testo za štruklje. Sledimo receptu (klik) in pustimo testo počivati v hladilniku vsaj 1 uro. Testo hranimo v zamrzovalni vrečki ali ovito v živilsko folijo, da se ne izsuši. Uporabimo lahko tudi sveže vlečeno testo v listih iz trgovine.

NADEV

V skledi premešamo skuto, jajci, kisko smetano, sol in zdrob. Z lopatko premešamo v gladko zmes.

DOMAČE TESTO RAZVALJAMO IN PREMAŽEMO

Testo razdelimo na pol. Na delovno površino damo krpo (pazimo, da ni oprana z mehčalcem, sicer se bo štrukelj navzel vonja). Krpo pomokamo in na krpi razvaljamo testo, nato pa razvlečemo na velikost približno 35 cm x 50 cm. Zgoraj in spodaj odrežemo debelejši del testa. Testo premažemo s polovico skutinega nadeva. Zgoraj pustimo 5 cm roba.

NASVET

[V kolikor bomo uporabili vlečeno testo iz trgovine izberemo takšnega, ki je sveže in že narezano na liste. V tem primeru ga razrežemo na primerno velikost in damo en list na drugega.](#)

ŠTRUKELJ ZVIJEMO

Štrukelj tesno zvijemo. Začnemo na spodnji strani. Pomagamo si s krpo. Rob štruklja premažemo s hladno vodo ter ga tesno zapremo, da nadev ne uhaja med kuhanjem. Štrukelj tesno zavijemo v krpo, da ta popolnoma objame štrukelj. Vsak konec krpe dobro stisnemo in zavežemo z vrvico, kot bonbon. Postopek ponovimo še z drugim štrukljem in preostalim nadevom.

NASVET

Zavijemo lahko tudi v živilsko folijo, ki je primerna tudi za termično obdelavo. V tem primeru folijo namastimo z oljem ali maslom.

ŠTRUKLJA SKUHAMO

V večji lonec nalijemo dva litra vode in dodamo žličko soli. Pristavimo na močan ogenj in počakamo, da voda zavre. Ko zavre, previdno položimo v vodo štruklja, da sta popolnoma potopljena v vodo. Pri rahlem vretju kuhamo 30 minut, pokrito s pokrovko. Kuhane štruklje prestavimo na pekač. Postavimo na stran za 15 minut, nato jih previdno odvežemo, odvijemo krpo in razrežemo.

PREDLOG SERVIRANJA (POLJUBNO)

Ponev pristavimo na zmeren ogenj. V ponev damo maslo, ko se stopi dodamo drobtine in jih prepražimo. Pražimo 3 - 4 minute, oziroma do zlate barve. Štruklje razrežemo in poljubno postrežemo s praženimi drobtinami.