



JERNEJ KITCHEN

SLADKI SKUTINI ŠTRUKLJI Z DROBTINAMI IN MANDLJI

Sladki skutini štruklji z drobtinami in mandlji je čudovit recept za štruklje na sladko. Pripravljeni so hitro in enostavno in so krasna sladica po kosilu.

ZA	4	OSEBE
PRIPRAVA:	5	MINUT
KUHANJE:	15	MINUT
ČAS SKUPAJ:	20	MINUT

SLADKI SKUTINI ŠTRUKLJI

1/2 recepta za štruklje ali 4 debeljše rezine

250 g sladke smetane

1 žlica sladkorja (za smetano)

2 žlici masla

30 g drobtin

1 žlica sladkorja (za drobtine)

30 g sesekljanih mandljev

30 g mletih mandljev

1/4 žličke cimeta v prahu

ZAVREMO SMETANO IN SLADKOR

Smetano in sladkor damo v kozico, premešamo in postavimo na zmeren ogenj. Ko zavre, ogenj nekoliko zmanjšamo in pri rahlem vretju kuhamo 6 - 8 minut, da se smetana zgosti in pokrije zadnji del žlice. Občasno premešamo.

PREPAŽIMO DROBTINE

V ločeno ponev damo maslo. Ko se maslo stopi, dodamo drobtine, sladkor, sesekljane mandlje in mlete mandlje. Premešamo in pri zmernem ognju pražimo 3 - 4 minute. Odstavimo z ognja in začинimo s cimetom.

POSTREŽEMO

Med štiri krožnike razdelimo sladko smetano in nanjo položimo topel štrukelj. Posujemo s sladkimi drobtinami in postrežemo.

TOOLS AND EQUIPEMENT

kozica

ponev