



## JERNEJ KITCHEN

### IDRIJSKI ŽLIKROFI

*Idrijski žlikrofi so tradicionalna jed, ki je vrhunskega okusa. Gre za testenine polnjene s krompirjem in zelišči, ki imajo značilen videz klobuka.*

ZA	150	ŽLIKROFOV (8-10 OSEB)
PRIPRAVA:	15	MINUT
POČITEK TESTA:	60	MINUT
KUHANJE:	20	MINUT
ČAS SKUPAJ:	115	MINUT

#### TESTO

300 g gladke bele moke

2 jajci

1 žlica rastlinskega olja

2 - 3 žlice mleka

#### NADEV

500 g krompirja

50 g masti z ocvirki ali zaseke

1 večja čebula

1 žlica sesekljanega drobnjaka

1/2 žlice sesekljanega majarona

#### PREDLOG SERVIRANJA (ZA 4 OSEBE)

80 g masla

3 listi svežega žajblja

120 ml vode

1 žlica sesekljanega drobnjaka

#### TOOLS AND EQUIPEMENT

Oglas

skleda

živilska folija

kozica

ponev

strojček za testenine

#### TESTO

Najprej pripravimo testo. V skledo stresemo moko. Dodamo jajci, olje in mleko. S kuhalnico premešamo, nato pa zagnetemo v prožno testo. Testo prestavimo v skledo, pokrijemo z živilsko folijo ali prestavimo v zamrzovalno vrečko. Postavimo v hladilnik za vsaj 1 uro.

#### NASVET

[Testo naj bo nekoliko mehkejše, kot je testo za jušne rezance.](#)

#### SKUHAMO KROMPIR

V kozico nalijemo vodo, jo solimo in postavimo na močan ogenj, da zavre. Krompir olupimo in narežemo na manjše kocke. Kuhamo do mehkega, približno 15 minut. Krompir odcedimo in ga damo v skledo.

#### NADEV

V ponev damo mast. Pristavimo na zmeren ogenj, da se mast stopi. Čebulo olupimo, sesekljamo in na masti prepražimo, da čebula postekleni in se zmehča, približno 8 - 10 minut pri šibkem ognju.

#### NADEV

V skledo s krompirjem stresemo čebulo in maščobo. Začinimo s soljo in poprom ter dodamo sesekljan drobnjak, sesekljan majaron in pretlačimo v pire. Postavimo na stran, da se krompir ohladi na sobno temperaturo. Oblikujemo kroglice v velikosti lešnika.

#### OBLIKOVANJE

Testo razdelimo na štiri dele, vzamemo pri kos testa,

preostalega pa pokrijemo, da se ne izsuši. Testo razvaljamo na debelino enega do dveh milimetrov. Najlažje to naredimo s strojem za testenine. Na testo polagamo kroglice nadeva, med njimi naj bo za en palec razmaka. Testo preložimo čez kroglice in med kroglicami stisnemo, da se testo sprime in nastanejo žepki. Zgornji rob odvečnega testa odrežemo. Nato med kroglicami prerežemo testo in ga ob straneh dobro stisnemo, da nadev ne bo uhajal. Zgoraj vtisnemo vdolbinico, da dobijo žlikrofi značilno obliko klobuka. Postopek ponavljamo, dokler nam ne zmanjka sestavin.

#### **KUHANJE**

V lonec nalijemo vodo, jo solimo in pristavimo na zmeren ogenj, da zavre. V slan krop stresemo žlikrofe in jih kuhamo 3 - 4 minute.

#### **PREDLOG SERVIRANJA ZA 4 OSEBE**

Večjo ponev pristavimo na zmeren ogenj, dodamo maslo in počakamo, da se stopi. Ko se maslo prične peniti, dodamo žajbelj in ga rahlo prepažimo, da zadiši, približno 1 - 2 minuti. Dodamo polovico kuhanih žlikrofov in vodo. Premešamo in kuhamo še 2 - 3 minute, da se omaka poveže in zgosti. V jed vmešamo še sesekljan drobnjak in postrežemo.