



JERNEJ KITCHEN

AJDOVI ŠTRUKLJI Z OREHI

Ajdovi štruklji z orehi so krasna slovenska sladica, ki jo obožujejo mali in veliki. Lahko jih pripravimo brez glutena in so primerni za vse dni v letu.

ZA	6	OSEB
PRIPRAVA:	30	MINUT
POČITEK:	30	MINUT
KUHANJE:	40	MINUT
ČAS SKUPAJ:	1	URA 40 MINUT

TESTO

- 360 g ajdove moke
- 40 g bele gladke moke
- 400 ml vode

NADEV

- 200 g mletih orehov
- 100 g sladkorja
- ½ žličke vanilijeve paste
- 40 g stopljenega masla
- 120 g kisle smetane
- 2 jajci
- 2 žlici drobtin
- 1 žlička naribane limonine lupinice

TOOLS AND EQUIPEMENT

- skleda
- živilska folija
- valjar
- krpa
- lonec

TESTO

Najprej pripravimo testo za ajdove štruklje. V skledo damo ajdovo moko in belo moko ter ščep soli. Prelijemo z vrelo vodo in s kuhalnico premešamo, nato zagnetemo v testo. Testo pustimo v skledi, pokrijemo z živilsko folijo in postavimo na stran za pol ure, da se testo ohladi.

NASVET

Po potrebi dodamo še do 40ml več vode, da dobimo gladko testo. Prav tako lahko belo moko popolnoma zamenjamo z ajdovo moko in tako pripravimo brezglutenske štruklje.

NADEV

V skledo damo mlete orehe, sladkor, vanilijo, stopljeno maslo, kisko smetano, jajci, drobtine in limonino lupinico. Premešamo in postavimo na stran.

VALJANJE IN ZVIJANJE

Testo razdelimo na pol. Testo in delovno površino dobro pomokamo. Testo razvaljamo na velikost 30 cm x 40 cm, debelino 2 - 3 mm. Testo premažemo s polovico orehovega nadeva. Štrukelj tesno zvijemo. Začnemo na spodnji strani. Odvečno moko med zvižanjem odstranimo s čopičem. Štrukelj tesno zavijemo v krpo, da ta popolnoma objame štrukelj. Vsak konec krpe dobro stisnemo in zavežemo z vrstico, kot bonbon. Postopek ponovimo še z drugim štrukljem in preostalim nadevom.

KUHANJE

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 35 - 40 minut, pokrito s pokrovko.

POSTREŽEMO

Kuhane štruklje prestavimo na pekač. Postavimo na stran za 15 minut, nato jih previdno odvežemo, odvijemo krpo in razrežemo. Postrežemo tople s poljubno polivko, oziroma omako.