



## 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 Oglas

- 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 loncu 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.