



JERNEJ KITCHEN

KROMPIRJEVI SVALJKI Z DROBTINAMI, SADJEM IN KREMO

Odlična sladica, ali celo sladka glavna jed, pripravljena v eni uri.

ZA 4 OSEBE
PRIPRAVA: 50 MINUT

SVALJKI

650 g celega kuhanega krompirja

150 g gladke bele moke, tip 500

100 g krompirjevega škroba (ali koruznega)

50 g maskarpone

5 g soli

1 jajce

25 g masla

SESTAVINE ZA KUHANJE SVALJKOV

5 g soli

2 žlici sladkorja

1/2 vaniljevega stroka

1 limona (lupinice)

1 čajna žlička limoninega soka

JAČNA KREMA

1 rumenjaki

2 žlici sladkorja

40 g sladke smetane

100 g stepene sladke smetane

SADJE

250 g zamrznjenega sadja (slive, maline, jagode...)

SVALJKI

Skuhan in ohlajen krompir pretlačimo skozi fino sito ali uporabimo stiskalnik za krompir. V skledi premešamo pretlačen krompir z belo moko, krompirjevim škrobom (ali koruznim škrobom), maskarpone in soljo. Dodamo jajce in stopljeno maslo ter vse sestavine pregnetemo z rokami, toliko da oblikujemo v celoto, testo. Gnetemo približno 1 minuto.

NASVET

[Svaljkov ne smemo gnetiti predolgo, saj s tem izgubimo njihovo mehko in tako niso več krhki.](#)

OBLIKUJEMO SVALJKE

Delovno površino rahlo pomokamo. Nanjo položimo testo in ga s prsti sploščimo na debelino približno 2 cm. Testo narežemo na 2 cm široke trakove, te pa z ostrim nožem ali nožem za razrez testa narežemo na 3 cm velike njoke. Z dlanmi razvaljamo v svaljke.

OBLIKUJEMO SVALJKE

Pladenj nežno pomokamo ter nanj položimo svaljke, ti se ne smejo dotikati, saj se lahko zlepijo skupaj. Postopek ponavljamo dokler nam ne zmanjka testa.

NASVET

[Na tej točki lahko zamrznemo svaljke do enega meseca.](#)

SKUHAMO SVALJKE

V kolikor kuhamo sveže svaljke iz tega recepta, napolnimo lonec z 1 litrom vode. Dodamo sol, sladkor, vaniljev strok, limonino lupinico, limonin sok ter pristavimo lonec na srednje močan ogenj, da mešanica rahlo zavre. Ogenj zmanjšamo ter nežno dodamo svaljke. Te kuhamo od 3 - 4 minute pri rahlem vrenju. V kolikor uporabljamo zamrznjene svaljke iz tega

50 g sladkorja

OREŠČKASTE DROBTINE

20 g masla

30 g drobtin

30 g mletih oreščkov (lešniki,
mandlji, orehi)

1 žlica sesekljanih oreščkov (lešniki,
mandlji, orehi)

30 g sladkorja

TOOLS AND EQUIPEMENT

stiskalnik za krompir ali fino sito

ponev

lonc

kozica

kuhinjski nož

električni mešalnik

recepta, svaljke kuhamo v vreli vodi 6 - 8 minut (uporabimo kar zamrznjene svaljke). Kuhane svaljke odcedimo.

JAJČNA KREMA

Sladkor in smetano damo v kozico. Premešamo, da se sladkor raztopi nato dodamo rumenjaki, zelo dobro premešamo in pristavimo na srednje močan ogenj. Mešanico neprestano mešamo in kuhamo 1 minuto, nato odstavimo z ognja. (Pomembno: krema mora biti dovolj gosta, da pokrije zadnji del žlice, sicer kuhamo dokler ne dobimo takšne gostote, vendar pazimo, da ne dobimo umešanih jajc - neprenehoma mešamo) Odstavimo z ognja in pustimo, da se krema ohladi. V ločeni skledi stepemo sladko smetano. K sladki smetani dodamo ohlajeno jajčno kremo in dobro premešamo.

SADJE

V manjšo kozico damo zmrznjeno sadje in sladkor. Kozico postavimo na močan ogenj in pustimo, da sadje zavremo. Zmanjšamo ogenj in kuhamo še 10 - 15 minut. Občasno premešamo, da se mešanica ne prime na dno.

DROBTINE

V večji ponvi raztopimo maslo. V manjši skledi dobro premešamo mlete in nasekljane oreščke, sladkor ter drobtine. Mešanico dodamo v ponev in na srednje močnem ognju dobro prepražimo, da oreščki lepo zadišijo, pozlatijo in postanejo hrustljavi. Dodamo skuhane in odcejane svaljke in jih povaljamo v praženih oreščkih.

POSTREŽEMO

Svaljke razdelimo med krožnike. Po svaljkih poljubno razporedimo jajčno kremo, dodamo kuhano sadje in postrežemo. Dober tek.