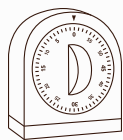
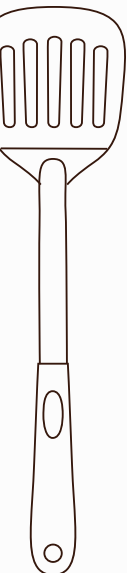


# Sirovi štruklji s pehtranom



## SESTAVINE TESTO

0,5 kg bele moke  
0,25 l tople vode  
1 jajce  
sol  
1 rezina surovega masla  
limonin sok ali kis  
olje

## SESTAVINE NADEV

0,6 kg skute  
2 jajci  
0,05 kg kisle smetane  
0,015 kg pšeničnega zdroba -  
oziroma po potrebi  
sol  
2 šopka svežega pehtrana

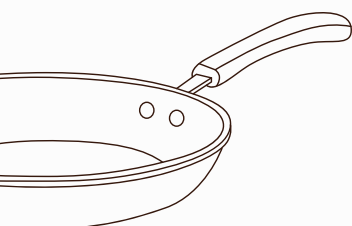
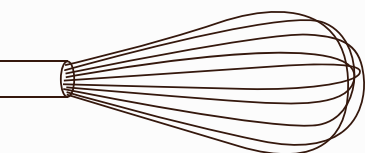


## POSTOPEK

1. Iz moke, vode, soli in kisa zamesimo gladko elastično testo, ki ga oblikujemo v hlebček, premažemo z oljem in pustimo počivati približno pol ure.
2. Medtem pripravimo sirov nadev s pehtranom. V posodo stresemo skuto in jo pretlačimo z vilico, primešamo sol, jajca in kisko smetano ter vse skupaj dobro premešamo. Če se nam zdi nadev premoker, po potrebi dodamo pšenični zdrob.
3. Testo razvaljamo na pomokani površini, nato pa ga razvlečemo na debelino, približno 1 mm.
4. Razvaljano testo premažemo z nadevom in po vrhu posujemo sesekljan svež pehtran (če nimamo svežega pehtrana, lahko uporabimo tudi sušenega).
5. Štrukelj zvijemo v zvitek, in ga položimo na z maslom premazano alu folijo oziroma lanen prtīč in zavijemo.
6. Štrukelj kuhamo v vreli slani vodi približno pol ure, odvisno od debeline štruklja.

## KAKO JED POSTREŽEMO?

Štrukelj lahko postrežemo kot samostojno jed z maslenimi drobtinami ali kot prilogo glavni mesni ali ribji jedi z omako.



*Pa dober tek!*