

SOPARJENI PEHTRANOVI ŠTRUKLJI

Sestavine:

375 g moke
2 žlizi olja
2,5 dl mlačne vode
ščepec soli

Nadev:

500 g skute (pasirane, nemastne)
1 kisla smetana
1 jajce
4 žlice sladkorja
šopek pehtrana

Priprava:

Zamesimo ne pretrdo testo in ga razdelimo v dva kupčka. Pustimo ga počivati. Lahko uporabimo kupljenega.

Medtem razmešamo skuto, jajce in kislo smetano. Pehtran operemo, osmukamo in narežemo. Testo razvaljamo in namažemo z nadevom, po nadevu potresemo sladkor in pehtran. Štruklje zavijemo v živilsko folijo ter kuhamo v slani vodi pol ure. Ko so kuhanji, jih odvijemo, narežemo na primerne koščke in jih potresemo s prepraženimi drobtinicami. Lahko jih še sladkamo.