

GLUHI ŠTRUKLJI

SESTAVINE:

Testo:

- 50 dag moka
- 1 žlička soli
- 2,5 dl tople vode
- 1 jušna žlica olja
- 2 dag kvasa
- žlička sladkorja



POSTOPEK:

1. Najprej naredimo iz kvasa, 1 dl tople vode in žličke sladkorja kvasni nastavek. Pustimo, da naraste.
2. V posodo damo presejano moko in ob robu posolimo. Dodamo kvasni nastavek in olje, pomešano s toplo vodo. Zamesimo testo, ki naj na toplem vzhaja približno 45 minut.
3. Ko je vzhajano, ga damo na pomokano podlago in oblikujemo dva štruklja. Pustimo jih vzhajati do dvakratne velikosti.
4. Štruklje kuhamo v osoljenem kropu. Po 4-ih do 5-ih minutah rahlega vrenja jih obrnemo in ponovno pustimo vreti 4 do 5 minut.
5. Kuhane štruklje položimo na leseno podlago, razrežemo na poljubne rezine (najbolje s sukancem), damo na krožnik in zabelimo z ocvirki ali na maslu prepraženimi drobtinami. Teknejo k jedem na žlico, pa tudi kot prilogo h golažu, mesu v omaki in različnim drugim omakam.