Kobariški štruklji

Sestavine:

0,5 kg moke

4 dl vrele vode

350 g zmletih orehov

50 g sladkorja

150 g masla

150 g drobtin

100 g rozin

cimet

limonina lupina

rum

čokolada

Pšenično moko prelijemo z vrelim kropom, jo na hitro premešamo in čez nekaj časa ugnetemo. Od testa odščipnemo za oreh veliko kepico in jo z dlanmi sploščimo v za dlan velike krpice. V vsako krpico damo kepico nadeva (na Kobariškem imenovano bulja ali buja), ki jo ovijemo s testom. Testo s prsti stisnemo skupaj, da se štrukelj zapre in nastane naborek. Nato se še podpišemo – s prsti naredimo vdolbinico.

Štruklje kuhamo v slani vreli vodi toliko časa, da priplavajo na vrh. Med kuhanjem jih ne mešamo, posodo le malo stresemo ali pa štruklje z leseno kuhalnico le narahlo privzdignemo.

Zmlete orehe prelijemo z vrelim mlekom. V mleku raztopimo maslo. Dodamo na maslu popražene drobtine, rozine namočene v rumu ali vinu, sladkor, cimet, nageljnovo žbico ter limonino lupino. Vse skupaj dobro premešamo. Nadev mora biti sočen, a ne premehak.



*VIR: https://www.google.com/url?sa=i&url=https%3A%2F%2Fwww.mladina.si*