

AJDOVI ŠTRUKLJI Z OREHI

SESTAVINE

Recept za 2 kosa štrukljev

TESTO

- 110 g ajdove moke
- 445 g bele moke tip 400
- 135 g masla
- 11 g kvasa
- 45 ml olja
- malo soli
- topla voda po potrebi

NADEV

- 220 g orehov
- 110 g piškotov Piknik
- 220 g sladkorja
- 220 g mascarponeja
- 1,8 dl sladke smetane
- 0,13 dl ruma
- 1,8 dl mleka
- cimet, limona po okusu

ZABELA

- 90 g olja
- 45 g drobtin



POSTOPEK

- Ajdovo moko posolimo in poparimo z vročo vodo.
- Dodamo maslo, olje in kvasec. Postopoma dodajamo belo moko ter po potrebi toplo vodo, da dobimo gladko testo.
- Dobro pregnetemo in pustimo vzhajati 1–2 uri.
- Nato testo razdelimo na 2 hlebčka in pustimo vzhajati še 15–20 minut.
- Za nadev orehe poparimo z vročim mlekom, dodamo sladkor, cimet, rum in limono.
- Primešamo mascarpone in piškote, nato na rahlo vmešamo stepeno sladko smetano.
- Hlebčka razvaljamo, namažemo z nadevom in zavijemo v štrukelj.
- Kuhamo 45 minut pri 100°C in ohladimo.
- Za zabelo na olju prepražimo drobtine in prelijemo čez narezane štruklje.

Projekt sofinancira Republika Slovenija in Evropska unija iz Evropskega sklada za regionalni razvoj.
S projektom smo kandidirali na Javnem pozivu Lokalne akcije skupine Gorenjska košarica za podeželje.