

MINUTARJI

SESTAVINE

Testo

- 1 kg bele moke
- 40 g kvasa
- 4 rumenjaki
- 150 g sladkorja
- lupinica 1 limona
- 2–3 dl mleka
- malo soli
- marelična marmelada

Za zabelo:

- drobtine
- maslo



POSTOPEK

1. Iz kvasa, malo mleka in malo sladkorja pripravimo kvasni nastavek in ga primešamo moki. V drugi posodi zmešamo rumenjake, nastrgano limonino lupinico, sladkor, ščepec soli in mlačno mleko. Mešanico vlijemo k moki in kvasnemu nastavku.

2. Dobro pregnetemo in pustimo vzhajati na toplem.

3. Iz testa oblikujemo štruco in jo razrežemo na približno 2 centimetra debele kolute. Na sredino damo žličko marelične marmelade in oblikujemo hlebčke.

4. Pustimo jih vzhajati še nekaj časa, nato jih skuhamo v slanem kropu.

Kuhamo jih 7 minut v pokriti posodi.

Pokrova se ne dviguje. Nekateri jih kuhajo 3,5 minut na eni strani in 3,5 minut na drugi strani. Ko mine 7 minut jih odkrijemo in na hitro prebodemo z vilicami (prebadanje je obvezno, sicer se stisnejo).

5. Skuhane štruklje odcedimo, preložimo na krožnik, zabelimo z na maslu prepraženimi drobtinami in potresemo s sladkorjem.

6. Minutarje lahko naredimo tudi brez marmelade in brez maslene zabele ter jih ponudimo kot prilogo k mesu. Lahko jih prelijemo z borovničevo ali drugo jagodično omako.

GLUHI ŠTRUKLJI

SESTAVINE:

Testo:

- 50 dag moko
- 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 ju 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 priloga k golažu, mesu v omaki in različnim drugim omakam.

ŠTRUKLJI S KRUHOVIM NADEVOM

SESTAVINE

Testo:

- 1 kg bele moke
- 40 g kvasa
- 2 jajci
- 3 dl mleka
- žlička sladkorja
- ščepec soli

Nadev:

- 1 kg kruha
- 25 dag sladkorja
- 0,5 kg masla
- 2 jajci
- 15 dag rozin

Za zabelo:

- drobtine
- maslo



POSTOPEK

1. V skledo stresemo moko in na sredini naredimo jamico, v katero nadrobimo kvas in dodamo žličko sladkorja. Prilijemo malo toplega mleka in pustimo, da kvas vzhaja. V skledo dodamo jajci in sol ter prilijemo mlačno mleko. Vse skupaj zamesimo v gladko in mehko testo. Pustimo vzhajati na toplem mestu.

2. Medtem pripravimo nadev. Na stopljenem maslu prepražimo na kocke narezan star kruh. Primešamo sladkor, rumenjaka in sneg beljakov.

3. Vzhajano testo na rahlo pomokani delovni površini tanko razvaljamo. Premažemo ga z nadevom ter posujemo z rozinami, ki smo jih prej namočili v rumu. Testo zavijemo v štrukelj, ki ga kuhamo zavitega v belo krpo.

4. Kvašen štrukelj, narežemo na rezine, prelijemo z na maslu prepraženimi drobtinami. Po želji tudi posujemo s sladkorjem.

ŠTRUKLJI Z OREHOVIM NADEVOM

SESTAVINE

Testo:

- 500 g bele moke
- 30 g kvasa
- 1 jajce
- 1 rumenjaka
- malo ruma
- limonina lupinica
- 3 dl mleka
- 2 žlici sladkorja
- 2 žlici olja
- ščepec soli

Nadev:

- 500 g mletih orehov
- sladkor po potrebi
- limonina lupinica
- vanilin sladkor
- 1 rumenjaka
- 1 jajce
- 1-2 dcl sladke smetane
- rum
- 100 g rozin
- piškotne drobtine po potrebi

Za zabelo:

- drobtine
- maslo



POSTOPEK

1. V skledo presejemo moko in na sredini naredimo jamico, v katero nadrobimo kvas in dodamo žličko sladkorja. Prilijemo malo toplega mleka in pustimo, da kvas vzhaja. Na to dodamo jajce in rumenjaka, olje, rum, limonino lupinico in sol ter prilijemo mlačno mleko. Vse skupaj zamesimo v gladko in mehko testo. Pustimo vzhajati na toplem mestu.

2. Mlete orehe prelijemo z vročo sladko smetano in ohladimo. V ohlajene vmešamo jajce, rumenjaka, sladkor, vanilin sladkor, limonino lupinico in rozine že prej namočene v rumu. Glede na strukturo nadeva (preredko ali pregosto) lahko dodamo tudi sneg 2 stopenih beljakov ali drobtine piškotov.

3. Vzhajano testo na rahlo pomokani delovni površini razvaljamo. Premažemo ga z nadevom in zvijemo v štrukelj. Štrukelj zavijemo v bel prtček, ki smo ga prej posuli z drobtinami.

Tako pripravljen štrukelj damo v vodo, ki je medtem že zavrela in smo jo nekoliko posolili. Pokrijemo s pokrovko in ob zmernem vrenju kuhamo 25 minut.

4. Ko je štrukelj kuhan ga vzamemo iz vode, postavimo na ravno in poravnamo ter pustimo, da se nekoliko ohladi.

Na to ga previdno in počasi odvijemo in odstranimo bel.

5. Kvašen štrukelj narežemo na rezine in prelijemo z na maslu prepraženimi drobtinami.

Po želji tudi posujemo s sladkorjem.