# ŠTRUKLJI Z NADEVOM IZ SUHIH HRUŠK

**SESTAVINE** (za 4 osebe):

Testo:

* 50 dag moke
* 1 jajce
* 1 žlica olja
* ščepec soli
* mlačna voda

Nadev iz suhih hrušk:

* 30 dag suhih hrušk
* 1 jajce
* kocke suhega belega kruha ali nekaj žlic belih drobtin
* sladkor po želji

Dodatki:

* drobtine in sladkor ali ocvirki

**PRIPOMOČKI:**

* skleda
* lonec
* mlinček
* nožek
* žlica
* kuhalnica
* sejalnik za moko
* prozorna folija
* valjar
* rezalnik za testo
* cedilo
* ponev

**POSTOPEK:**

1. PRIPRAVA NADEVA
* Suhe hruške najprej temeljito operemo in čez noč namočimo v vodi (tako pride še bolj do izraza okus sadja).
* Naslednji dan hruške odcedimo in skuhamo v majhni količini vode, da postanejo mehke.
* Kuhanim hruškam odstranimo peške, jih zmeljemo ali drobno narežemo.
* V skledo damo pripravljene hruške in jim dodamo jajce, kocke suhega belega kruha ali nekaj žlic belih drobtin in po želji sladkor. Dobro premešamo in oblikujemo majhne kroglice. Nadev naj bo tako gost, da obdrži obliko.
1. PRIPRAVA TESTA
* V skledo presejemo moko, da postane rahlejša. Moki dodamo jajce, olje in ščepec soli. Sestavine zgnetemo v gladko testo. Ovijemo ga s prozorno folijo in pustimo počivati 30 minut.
* Testo čim tanjše razvaljamo (2-3 mm) v pravokotno obliko.
1. PRIPRAVA ŠTRUKLJEV
* Testo razrežemo na pravokotnike, na katere z žličko damo nadev. Vsak pravokotnik prepognemo in tako prekrijemo nadev. Robove dobro pritisnemo, da se zlepijo in sočasno iztisnemo zrak.
* Štruklje kuhamo v slani vreli vodi od deset do petnajst minut. Kuhane štruklje odcedimo.
* Pripravimo jih lahko kot sladico, takrat jih potresemo z drobtinami in sladkorjem, ali pa kot prilogo tako, da jih zabelimo s segretimi ocvirki.

Luka Maklin, 6.a

