

# KOBARIŠKI ŠTRUKLJI

## Sestavine:

### BULJA

Za 20 štrukljev:

- 340g orehov
- 600g sladkorja
- 34g rozin
- 34g masla
- 70g drobtin
- 96g mleka zmešanega z rumom
- 6g kakava

Velikost bulje: dolžina – 5,5 cm in širina – 2,8cm

### TESTO

Za 20 štrukljev (en štrukelj 42g):

- 416g moke
- 1,6g soli
- 8g olja
- 414g vode

Velikost štruklja: dolžina – 8cm, širina – 4cm in višina – 4,2cm

## Postopek:

Moko poparimo z vrelim slanim kropom, lahko dodamo žlico ali dve olja ter najprej s kuhalnico, ko se malo ohladi pa z roko, zamešamo testo. Naredimo svaljek, ga razrežemo na enake koščke - te z roko sploščimo, da dobimo krogce, na katere polagamo nadev, oblikovan v svaljke. Lahko nadevamo tudi z žličko, če nam je lažje. Z dobro pomokanimi rokami štruklje tesno pritismo skupaj in zapremo v polkrog oz. naborek. Na sredino vtisnemo s prstom jamico, da dobimo značilno obliko.

Kuhamo jih v vrelem slanem kropu, voda ne sme vreti, približno 10 minut, oz. dokler ne splavajo do vrha. Posodo vmes večkrat rahlo pretresemo. Kuhane dobro odcedimo, zabelimo s stopljenim maslom v katerem smo zarumenili drobtinice in potresemo s kristalnim sladkorjem, lahko tudi z mletimi orehi.