



Kobariški štruklji

CŠOD Kavka

Livške Ravne 9, 5222

Kobarid

kavka@csod.si



Štruklji ali krapci

Štruklji in krapci sodijo v kulinarčno skupino kuhanih, pečenih ali parjenih močnatih jedi z različnimi nadevi. V pestri slovenski kulinarčni paleti je pogosta »težava«, da ima ena jed več imen in da se več različnih jedi poimenuje z istim imenom. Slednje velja tudi za štruklje in krapce. Krapce ponekod namreč imenujejo tudi štruklji.

Štruklji so kuhani, pečeni ali parjeni testeni zvitki z različnimi slanimi ali sladkimi nadevi. Krapci pa so kuhani, pečeni ali parjeni testeni žepki z različnimi slanimi ali sladkimi nadevi.



Poznamo čez 80 vrst štrukljev in čez 30 vrst krapcev. Med najbolj priljubljenimi štruklji so npr.: skutni ali sirovi, orehovi, pehtranovi, medeni, jabolčni, trentarske kloce ali krafni. Med krapci pa ajdovi krapci, rateški kocovi in špresovi krapci, dovški krapci, kozjanski krapci, idrijski žlikrofi, kobariški štruklji, bovški ali buški krafi idr.

Za Kobarid in okolico so značilni kobariški štruklji. Recept za njihovo pripravo boš spoznal v nadaljevanju. Preden začneš s pripravo, ga preberi do konca in si pripravi vse potrebne sestavine.



Sestavine

Za pripravo 13 – 15 štrukljev
potrebuješ:

Testo

- 250 g pšenične moke (125 g ostre moke in 125 g gladke moke)
- 2 dl vrele vode

Nadev

- 75 g mletih orehov
- 75 g sladkorja
- 75 g masla
- 75 g drobtin
- 50 g rozin
- 1 dl vročega mleka
- cimet
- limonina lupina
- čokolada ali kakav (1 žlica)
- rum



Priprava testa:

V posodo odtehtaj moko. Prelij jo z 2 dl vrele vode in dobro premešaj s kuhalnico, dokler ne dobiš zmesi, ki je podobna žgancem. Počakaj, da se zmes dovolj ohladi, da jo lahko z rokami pregneteš v gladko testo. Testo je pripravljeno, ko se ne lepi več na roke in posodo.

Postopek je prikazan v naslednjih fotografijah.









Priprava nadeva:

- Mleko zavri in v njem pokuhaj orehe. Dodaj na maslu prepražene drobtine, sladkor, v rum namočene rozine, cimet, čokolado in limonino lupinico. Dobro premešaj. Nadev naj bo dovolj gost, da ga lahko oblikuješ v svaljek (buljo, bujo).





Oblikovanje kobariškega štrukljev

- Za posamezen štrukelj potrebuješ za oreh veliko kepico testa, ki jo v dlani oblikuješ v krpico. Na sredino testene krpice položi svaljek nadeva in robove s prsti stisni skupaj, da nastane testen žepek. Nato s prstom naredi še vdolbinico.
- Postopek je prikazan v naslednjih fotografijah.

















Štruklje kuhamo v slani vreli vodi. Med kuhanjem jih ne mešamo. Kuhani so, ko priplavajo na vrh.

Kobariške štruklje postrežemo z na maslu prepraženimi drobtinami in posujemo s sladkorjem, ki smo mu dodali nekaj cimeta.



Dober tek!



Štruklji in krapci, J. Bogataj

fotografije: M. Ota