



Drobnjaki štruklji



Bom jaz kr začeva, še roke prej umijem. Moka, 2 jajca, drobnak, mav ola, mav soli.



Nč ne vem kolk moke, jo prdenem, če je premav.

Dva jajca in še ole pride, da ga notr curnem.

Mav soli po občutku, čist mav, pa začneš mešat.



Moko se dodaja. Ne sme bit pretrdo testo. Nej bo man trdo, kokr za nudlne.

Mešej nekej cajta, no čim dle.

Ponavad poj mav pstim testo, odvisn kok se mudi.



Jest nč ne vem, kok cajt je treba testo gnest. Kokr je, jest bom nehova. Bl k je ugneten, bol je. Zdej bom nehova... no še mav...



Vidš, tkole, lej!

Fajn je, če testo poj počije. Jest ga bom pa zej kr zvalova.



Nč ni uležan, a vidš, no nč zato. Moko dodajaš pr valanu, če se hoče testo prjemati.



Uh, se je že prjev. Tlele nima nč pomokan, lej, lej, lej.

A veš, nimava dost pomokan. Testo se mora mav skp sprjet, drgač se trga. Mdva sva ga prehitr...



Zej je treba pa mav putra.

S putrom je treba pomazati. Ga stajam. Jest nč navem kok... tok.



Na dva konca namažem, ker bom po obeh konch s putrm šva.



Potresem drobnak.
Fanj gosto ga daš, pa počes
potreseš.



Zaviješ. Kr s pohlebnco zaviješ.
Tkole, lej. Toko obe strani



Zej pa po sred prerežeš, pa maš
dva konca. Tkole.



Zej jh pa še zrežeš.



28 al pa več jh pride ponavad iz
tega vn.



Poj se pa to da kuhat. Kuha se
okol 25 minut, tko de počas vre.



Dam kuhat z domačo zelenavo.
Eno žlico domače shranene
zelenave. Pa mav paradajzovga
koncentrata.

K so štrukli kuhan, se odcede in
dodajo u kerokoli župo al
omako.



Dons je Anglska nedela, prva
nedela u septembru, pa šuštersk
semn je u Tržič, zato bojo štrukli
zaplaval u tržišk bržol.



Nasvet:

*Da so štruklji bolj rahli, se v moko
doda majčkeno pecilnega praška.
Da so bolj rumeni, lepši, pa se
doda malo kurkume.*



Ana in Mitja Slapar, 2022