

Društvo gluhih in naglušnih Podravja Maribor

Kuharsko delavnico vodi: Mira Meš Pivec in Suzana Panič

Prostovoljci: Srečko Ljeskovic, Andrej Trifunovič

SKUTNI ŠTRUKLJI Z ČEMAŽEM V OMAKI



SKUTINI ŽEPKI



SKUTIN ZAVITEK



OMAKA Z ČEMAŽEM

Sestavine :

moka
jajca
sol
skuta
kisla smetana
čemaž
popper
pizza šunka

Priprava:

Najprej pripravimo testo za štruklje. Moko, vodo, jajce in sol zmešamo do gladkega testa. Dodamo malo olja, da lažje testo raztegnemo. Testo damo počivati na hladno. Med tem pripravimo skuto – ne pasirano, jajce, sol in malo kisle smetane.

Testo razvaljamo in premažemo s skutnim nadevom. Pripravimo slan vrel krop v katerem bomo skuhali štruklje. Lahko naredimo žepke ali pa jih zvaljamo v prtiček in povežemo oba konca prtička ter damo skupaj kuhat.

Posebej pripravimo omako s čemažem. Čemaž pazljivo pregledamo, operemo vsak list posebej, ter ga narežemo ali nasekljamo na drobne koške. Damo na olje rahlo podušit, solimo popramo in prelijemo s smetano za kuhanje ali kislo smetano. Lahko dodamo še na drobne lističe ali trakce narezano pizza šunko. Ko sestavine lepo počasi zavrejo je omaka pripravljena. Postrežemo kuhane štruklje, ki jih prelijemo z omako.



Želimo dober tek!