

Kobaridski štrukli

Za 6 osoba

Testo

500 g brašna
4 dl vrele vode
prstohvat soli
2 kašike ulja

Nadev

250 g oraha
250 g prezli
50 g suvog grožđa
1 dl belog vina
30 g margarina
1 dl mleka
kašika ruma
kora od limuna
2 kašike šećera

Prilog

kakao krem
sladoled

Način pripreme

1. Testo: Umesititesto od svih sastojaka, prekriti ga i ostaviti da se ohladi na sobnoj temperaturi.
2. Fil: Propržiti prezle na margarinu dok ne dobiju zlatnu boju. Sastaviti ih sa mlevenim orasima. Kuvati belo vino i suvo grožđe, nekoliko minuta, dok grožđe ne omekša i veći deo vina ispari. U pržene prezle dodati šećer, toplo mleko, suvo grožđe i vino, zatim rum, rendanu koru limuna i zamesiti kompaktnu masu. Po želji dodati još šećera. Od fila napraviti „ćevape“.
3. Pripremiti šerpu sa vodom koja treba da provri. Testo premesiti i podeliti na jufke težine od oko 40 g. Testa malo razvući da bude 2 mm debljine. Staviti fil preko testa, zatvoriti kao raviole. Kuvati ih u kipućoj vodi dok ne isplivaju.
4. Služiti ih samostalno ili sa kakao kremom i sladoledom.