



## štrukelj - klja m (ú)

**1. pecivo iz kvašenega razvaljanega in zvitega testa z različnimi nadevi:** speči štruklje in potico; na pot mu je dala tri štruklje / medeni, pehtranovi štruklji / nar. dolensko iti po štruklje na obisk na dan žegnjanja, ko se obdaruje s tem pecivom

// kar je po obliki temu podobno: iz zmletega mesa narediti štrukelj; zviti razvaljano testo v štrukelj; dati v pekač dva štruklja

**2. nav. mn. kuhana jed, zlasti iz vlečenega testa z različnimi nadevi:** skuhati, zrezati štruklje / vzeti največji štrukelj iz sklede kos te jedi

// ajdovi štruklji; orehovi, sirovi štruklji

Vir: SSKJ



REPUBLIKA SLOVENIJA  
MINISTRSTVO ZA IZOBRAŽEVANJE, ZNANOST  
IN MLADINO



## ŠTUDIJSKI KROŽEK

**Zimska skrinjica:  
kako kakovostno  
preživeti zimski čas**

## JAJČNI ŠTRUKLJI V JUHI

**Sestavine: vlečeno testo:**

**350 g moke, voda, malo olja.**

**Nadev: 4 jajca, malo soli in popra.**

**Juha: jušna osnova, malo korenčka in zelene, sveži drobnjak, sol.**

**Priprava: Najprej naredimo vlečeno testo, pustimo ga počivati (v olju ali v foliji). Pripravimo nadev- jajca razžvrkljamo, začinimo in spečemo v ponvi. Pustimo, da se ohladijo.**

**Pripravimo juho. V jušno osnovo ali v vodo damo kuhati na kocke narezano korenje in zeleno, začinimo in pustimo počasi vreti.**

**Testo razvlečemo, nadevamo ga do  $\frac{3}{4}$  s pečenimi jajci. Zvijemo in s pomočjo krožnika narežemo na štrukeljčke. Kuhati jih damo v juho, vrejo naj počasi nekje 15 minut.**

**Če nam je všeč juha bolj na »mlečno«, jo legiramo s kisló smetano, lahko tudi z legirjem (kislá smetana in jajce).**



---

---

---

---

---

---