



Pehtranovi štruklji

Struklji met dragon

voor het deeg:

375 gr. bloem

2 el. olie

2½ dl. lauw water

1 snufje zout

voor de vulling:

500 gr. magere kwark

2 dl. zure room

1 ei

4 el. suiker

2 takjes dragon

Meng alle spullen voor het deeg, kneed het -niet al te fanatiek- door en maak er een bal van. Laat het afgedekt een half uurtje rusten.

Laat de kwark in een fijne zeef of een doek een half uurtje uitlekken. Meng de kwark met de room, het ei en de gehakte dragon. Rol het deeg zo dun mogelijk uit en verdeel er de vulling over. Met behulp van een doek rol je het deeg op. Verpak het in kaasdoek en bind het dicht met draad. Kook het zachtjes in een grote pan met licht gezouten water. Een half uur, dan is het goed.

Snij de štruklji in stukken en besprenkel ze met wat gesmolten boter.