



Slovenië

Idrijski žlikrofi

Deegkussentjes uit Idrija

voor het deeg:

300 gr witte bloem

1-2 eieren

olie

een beetje water of melk (indien nodig)

voor de vulling:

500 g aardappelen

50 gr. gerookt spek, fijngehakt

50 gram gesnipperde ui

bieslook, marjoraan, zwarte peper en zout

Meng de bloem met de eieren, een eetlepel olie en indien nodig wat water of melk. Het deeg moet soepel en elastisch zijn maar niet aan je handen blijven kleven. Kneed er een bal van en laat het een half uur rusten in een kom, afgedekt met een vochtige keukendoek.

Voor de vulling worden de aardappelen gekookt en geschild. Pureer ze (als ze nog warm zijn) met een passe-vite of een aardappelpers. Breng ze op smaak met zout. Ondertussen heb je ook het fijn gehakte gerookte spek in een pan gebakken, samen met de gesnipperde uien. Meng het met de aardappelen, samen met wat fijngehakt bieslook en marjoraan. Proef af op peper en zout.

Draai balletjes van het mengsel zo groot als een hazelnoot. De vulling mag niet brokkelig zijn, dus zo nodig een beetje olie erdoor mengen.

Rol het deeg voor de žlikrofi uit op een lichtjes met bloem bestoven werkvlak tot een grote lap. Snij het in lange, brede stroken en leg er op een afstand van zo'n 6-7 centimeter steeds een balletje vulling op.

Vouw de deegstrook dubbel over de balletjes heen, en druk het deeg tussen de vulling op elkaar. Dan snij je de žlikrofi van elkaar los. Ten slotte druk je nog in ieder deegkussentje met je vinger een holletje, zodat ze hun karakteristieke "hoed"-vorm krijgen.

Laat de kussentjes in gezouten kokend water glijden. Als ze boven komen drijven zijn ze gaar. Meteen opdienen, met een vleessaus of een stofpotje, bijvoorbeeld bakalca, of heel simpel met een klontje boter en wat uitgebakken spekjes.