



## Sirove štručke z domaćim pršutom

Chef tamara fortuna

Vrsta jedi: kruh

Čas priprave: več kot 1 ura

Količina 1

Zahtevnost: srednje lahek

### NAVODILA ZA PRIPRAVO

Sirove štručke so narejene po istem receptu kot bagete (4x) ali hlebčki (8x), ki sem jih opisala v prejšnjih receptih. Razlika je le, da preden vrnemo oblikovane hlebčke nazaj v aparat jih nadevamo z ribanim sirom (edamec, livada, gauda,...) Pečemo do konca programa ali v pečici cca.20minut.

Štručke narežemo na rezine in jim dodamo ročno narezane rezine pršuta in sira. V luknje od sira postavimo še olivo in obrok je popol, če mu dodamo še deci terana.

Pa dober tek\*

NASLOV SKUPINE SESTAVIN (NPR. TESTO, KREMA, ...)

- 1 olive
- 1 čajna žlica sol
- 170 ml voda
- 1 kos ementaler
- 280 g moka
- 1 čajna žlica olja
- 1 čajna žlica suhi kvas
- 1 kos poltrdi sir
- 1 kos domač kraški pršut
- 1 teran