



## Ajdovi štruklji z ocvirki

Chef klavdija hiti

Vrsta jedi: priloga

Čas priprave: več kot 1 ura

Količina 1

Zahtevnost: srednje lahek

### NAVODILA ZA PRIPRAVO

Vodo zavremo, solimo in prelijemo preko ajdove moke v posodi. Pustimo da se malo ohladi. Ohlajeno zvrnemo na desko in z belo moko zamesimo testo, ga razvaljamo, damo gor ocvirke, drobtine, zavijemo, damo na servet, ter zavijemo vanj. Skupaj s servetom damo v slan krop in kuhamo pol ure. Ko je kuhano vzamemo iz vode, odstranimo servet, razrežemo v večjo skledo. Ponudimo lahko kar v skledi in si vzame sam kolikor hoče ali pa se da na krožnik. Zraven paše kislo zelje.

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

- 40 dag ocvirkov
- 10 dag drobtin
- 15 dag bele moke
- 70 dag ajdove moke
- 10 dcl slanega kropa