



## Juhe.

### Pretepeni štrukli.

Namirnice: 600 g svježeg kravljeg sira, 100 g masti, 100 g luka, 200 g brašna, 5 dcl vrhnja, 1 jaje, sol i 3 litre vode.

Luk sitno narežemo i pirjamo na masti dok ne porumeni, zatim zalijemo vodom i posolimo. Kada zavrije ukuhaju se prethodno pripremljeni sirovi štrukli. Pri kraju kuhanja doda se kiselo vrhnje u kojem je umiješano brašno (pritrep). Priprema štrukli: od 150 grama brašna, soli i vode umješa se tijesto i razvalja. Sir izmješan sa jajem stavi se na tijesto koje se zatim zavije u rolu, a onda se od role rubom tanjura režu komadi - štrukli te se ukuhaju u juhu.

