



Šetrajevi štruklji

- ☐ 50 dag albuminske skute
- ☐ 2 jajci
- ☐ 15 dag pšeničnega zdroba
- ☐ 1,5 dl kisle smetane
- ☐ 1 dl terana PTP
- ☐ dobra pest svežega kraškega šetraja
- ☐ sol, drobtine za posip
- ☐ 5 dag na kocke narezanega kraškega pršuta (lahko tudi maslo in drobtine)

PRIPRAVA

- 1 Skuto, jajci, kisle smetano gladko zmešamo z mešalnikom, po želji solimo. Postopoma dodajamo pšenični zdrob. Na koncu primešamo še nasekljan šetraj. Za eno uro damo počivat v hladilnik.
- 2 Tri četrte zmesi razgrnemo na mokri kuhinjski krpi približno centimeter debelo. (Krpno prej posujemo z drobtinami.)
- 3 V zadnjo četrtno zmesi vlijemo teran in zmešamo, da se obarva. Oblikujemo približno 3 cm širok in 1 cm visok trak ter ga po vsej dolžini položimo na prvo tretjino belega testa. Nato štrukelj previdno zvijemo s krpo, da je obarvana zmes na sredini. Krpo na obeh straneh stisnemo z vrvico.
- 4 Kuhamo v slanem kropu približno 35 minut. Štrukelj vzamemo iz vode in ga hladimo 15 minut, nato ga odvijemo in narežemo na rezine. Še toplega posujemo s ocvrtimi koščki pršuta ali drobtinami, ki smo jih na hitro prepražili na maslu.



Koruzna polenta s kremo iz stročjega fižola in opečenim kraškim pršutom

- ☐ 300 g stročjega fižola (najraje zelenega zaradi barve)
- ☐ ščepec posušenega kraškega šetraja
- ☐ nekaj stebelc stoletne čebule
- ☐ manjši šopek peteršilja, košček masla, šetrajeva sol
- ☐ lonček koruznega zdroba (približno 2 dcl), 3 lončke vode (6 -7 dl), sol, košček masla
- ☐ 12 rezin kraškega pršuta, oljčno olje

PRIPRAVA

- 1 Stročji fižol očistimo, ga zrežemo in s šetrajem skuhamo v manjši količini krova. Pazimo, da ne prekuhamo. Ko je kuhan, odlijemo vodo, a je ne zavržemo.
- 2 V primerno posodo damo kuhan stročji fižol, na kolobarčke narezano stoletno čebulo, maslo, sesekljan peteršilj in šetrajevo sol po okusu. Vse zmešamo s paličnim mešalnikom v zeleno kremo, ki naj ne bo pregosta. Gostoto reguliramo z dolivanjem fižolovke.
- 3 Koruzni zdrob umešamo v hladno vodo in ga pustimo stati približno pol ure. Zatem ga kuhamo na šibkem ognju približno 20 minut. Med kuhanjem dodamo maslo in ves čas mešamo. Proti koncu dodamo še šetrajevo sol po okusu in vlijemo v primerne steklene kozarčke do polovice (naj ne bo pregosta). Počakamo dve minuti, da se na vrhu naredi rahla skorjica. Nanjo vlijemo še kremo iz stročjega fižola.
- 4 Poljubno okrasimo s kolobarčki stoletne čebule in šetrajem. Kozarček zatesnimo s pokrovčkom, da ohranimo toploto.
- 5 V ponvi na oljčnem olju na hitro opečemo rezine pršuta ter jih serviramo na krožniku v družbi polente in kreme iz fižola.