Recept:

***Ajdovi štruklji z mesom ali s figami***

Sestavine:

* 1 kg ajdove moke
* 1 kg krače ali 500 g (lahko tudi več) suhih fig
* zvrhana žlica svinjske masti
* 1 l vode
* sol

**Postopek priprave ajdovih štrukljev z mesom**

Kračo skuhamo v vroči vodi in ohlajeno narežemo na majhne koščke. Nato moko stresemo v skledo, dodamo narezano kračo in maščobo ter poparimo z vrelo slano vodo ali z vodo, v kateri se je kuhala krača. Tekočino dodajamo počasi, da z mešanjem dobimo kompaktno maso. Ko se masa ohladi, oblikujemo svaljke debeline 3–4 cm in dolžine 12 cm. Po potrebi dodamo malo bele moke. Kuhamo jih 12–15 minut v slanem kropu.

Štruklje narežemo k velikonočni šunki in ostalim velikonočnim dobrotam.

***Če izdelujete ajdove štruklje s figami, kračo zamenjajte s figami.***