



## Orehova potica

Recept za potico z orehi.

Količine za 15 kosov

### Priprava testa

V posodo nadrobimo kvas, dodamo žličko sladkorja, žlico moke in 0.5 dl mlačnega mleka. Premešamo in postavimo na toplo (npr. na radiator), da nastane kvasec.

Moko presejemo (skozi cedilo) in vanjo zamešamo kvasec.

Maslo raztopimo, dodamo preostalo mleko (spet ne mrzlo, ampak mlačno), preostali sladkor, olje, vanilijev sladkor, limonino lupinico, rumenjake, sol in rum. Vse skupaj premešamo z mešalnikom in dodamo k moki.

Dobro pregnetemo da nastane gladko testo.

Testo pomokamo, pokrijemo, postavimo na toplo (npr. pečico vklopimo na 50 stopinj in damo pokrito testo zraven – ne noter!) da vzhaja.

Testo zvrnemo na pomokano desko in ga razvaljamo na 1cm debel pravokotnik.

### Priprava nadeva

Orehe zmeljemo, jim dodamo sladkor, vanilijev sladkor, limonino lupino, rum, sladko smetano, sol in trd sneg iz beljakov.

Nadev enakomerno razmažemo po testu, nato testo zvijemo v rolado.

Pekač namastimo in vanj damo zvito testo. V višino sme segati le do 3/4 pekača.

Jajce stepemo in z njim namažemo potico. Prebodemo jo do dna z leseno paličico.

Potico postavimo na toplo da počasi vzhaja.

Ko sega do roba pekača, jo v srednje vroči pečici (160-180 stopinj) pečemo 1 uro.

Ko se potica ohladi jo potresemo s sladkorjem v prahu. Pa dober tek!

Sestavine za testo

<b>Kvas - svež</b>	40g
<b>Sladkor - beli</b>	80g
<b>Pšenična bela moka</b>	600g
<b>Kravje mleko - polnomastno</b>	3,5dl
<b>Maslo</b>	40g
<b>Olje - sončnično</b>	100g
<b>Vanilijev sladkor</b>	3 kosi
<b>Limonina lupina</b>	
<b>Jajce - kokošje, rumenjaki</b>	5 kosov
<b>Rum</b>	2 žlici
<b>Sol</b>	

Sestavine za nadev

<b>Orehi</b>	600g
<b>Sladkor - beli</b>	200g
<b>Vanilijev sladkor</b>	2 kosa
<b>Limonina lupina</b>	
<b>Rum</b>	3 žlice
<b>Sladka smetana</b>	2,5dl
<b>Sol</b>	
<b>Jajce - kokošje, beljak</b>	3 kosi
<b>Jajce - kokošje</b>	1 kos
<b>Sladkor - v prahu</b>	

## PREKMURSKI DŌDŌLI (KROMPIRJEVI ŽGANCI)

**Sestavine:**



5 - 6 srednje velikih krompirjev  
sol po okusu  
moka za zgostitev  
2 srednje veliki čebuli  
malo sončničnega olja ali zaseke (po želji)  
1 velika kislá smetana

**Postopek:**



Najprej olupimo krompir in ga narežemo na kocke, lahko so manjše, ker je jed laže pripraviti, če se krompir razkuha. Damo ga kuhat v slano vodo, naj bo pokrit z vodo, ta naj sega cca. 2 prsta čez nivo krompirja. V vmesnem času lahko pripravimo zabelo - popraženo čebulo. 2 srednje veliki čebuli

olupimo in razrežemo na manjše kockice. Tradicionalno se praži na svinjski masti (zaseki), ampak v današnjem času lahko uporabimo olje. Čebulo pražimo med stalnim mešanjem, ko začne dobivati zlato - rumeno barvo, jo odstavimo. Dodamo še kislo smetano, da dobimo omako.

Ko je krompir kuhan, ga dobro zmečkamo (kar v vodi, ki je ne odlijemo) in pristavimo kozico nazaj na ogenj, zmanjšamo plamen. Nato med stalnim mešanjem s kuhlenco dodajamo moko, dokler se jed precej ne zgosti. Jed nad nizkim plamenom še nekaj časa mešamo, da moka nabrekne. Ko je jed dovolj trda, da se jo da z žlico raztrgati na kosce, je kuhana.

Porazdelimo z žlico po krožniku tako, da tvorimo kosme, po dōdolah porazdelimo praženo omako. Dober tek.

## **MAKEDONSKE PITULICE**

### **MASA ZA "PALAČINKE"**

voda,  
moka,  
sol.

Iz navedenih sestavin naredimo maso, ki je malo redkejša od tiste za palačinke. Spečemo palačinke (za 1 pitulice npr. 10 palačink). Ko je to gotovo, damo na vsako palačinko balkanski sir, rezan na tanke rezine, in tako nadaljujemo do konca. Nato damo v pečico in pol ure pečemo pri srednji temperaturi (npr. 200 stopinj). Dober tek!