

OCVIRKOVA POTICA

SESTAVINE

Testo:

60 dag bele pšenične moke
žlica masti
1 paketek kvasa (42 g)
3 rumenjaki
žlica sladkorja
½ l mleka

malo soli
nastrgana limonina skorjica

Nadev:

½ kg mesnatih ocvirkov
1 jajce
malo masti za premaz



POSTOPEK

1. Iz sestavin, navedenih za testo, zamesimo kvašeno testo in pustimo vzhajati.
2. Vzhajano testo razvaljamo za prst debelo ter ga namažemo s stepenim jajcem, potresemo z mlačnimi ocvirki, po potrebi posolimo.
3. Testo zavijemo v zvitek in ga položimo z mastjo namaščen potičnik. Testo prebodemo in pustimo vzhajati.
4. Premažemo ga z mastjo in pečemo 50 minut na 190 stopinj Celzija.
5. Ocvirkova potica je najboljša, ko je še mlačna, zato jo spečemo, malo preden jo postrežemo. Če jo jemo dan kasneje, jo malo segrejemo v pečici, da bo znova postala topla, mehka in dišča.



JEČMEN S SUHIMI REBRICI

SESTAVINE

20 dag ječmena
par strokov česna
2 korenčka
2 krompirja
15 dag fižola

peteršilj
¼ kg suhih svinjskih rebrc
žlica masti
sol
popper



POSTOPEK

1. Ječmen operemo, namočimo in ga pustimo nekaj časa v vodi, še bolje čez noč. Ga splaknemo, dodamo vodo, kuhan fižol, česen, na kocke zrezan korenček, na drobne kocke zrezan krompir in peteršilj. Posolimo in popramo. Če v ječmenu ne bomo kuhali svinjskega mesa, mu dodamo žlico masti.
2. Pustimo, da počasi vre, da se zgosti. Ob koncu dodamo suho meso (suha svinjska rebrca), ki smo jih prej tudi ločeno skuhali.
3. K ječmenu, lahko ponudimo tudi kuhane klobase ali drugo prekajeno svinjsko meso.

KROFI

SESTAVINE

1 kg moke
5 dag kvasa
½ l mleka
8 rumenjakov

1 dcl kisle smetane
10 dag sladkorja
7 dag masla
1 dag soli
2 žlici ruma
limonina lupinica
1 l olja
marelična marmelada
mleti sladkor za posip



POSTOPEK

1. Rumenjake stepemo s sladkorjem in maslom, jih s kvasnim nastavkom, kislo smetano, rumom, naribano limonino lupinico in soljo dodamo presejani moki. Postopoma dodajamo toplo mleko. Testo stepamo z žlico ali mešalnikom dokler ne odstopi od sten posode in je lepo gladko. Pokrijemo in pustimo nekoliko vzhajati, da bomo lažje oblikovali krofe. Testo razdelimo na enako težke koščke (po želji od 50 do 100 gramske) in iz njih oblikujemo kroglice, ki jih polagamo na topel, na polovico prepognjen in pomokan prt ali kuhinjsko krpo. Ko oblikujemo vse krofe, jih pokrite z drugo polovico prta ali kuhinjsko krpo pustimo vzhajati.
2. Lahko pa testo razvaljamo na 1 cm debelo in z modelčkom za krofe (ali kozarcem) izrežemo kroge. Na vsak krog položimo žličko marmelade, pokrijemo z drugim krogom, dobro zatisnemo robove in zarežemo z manjšim modelčkom, da se spoji ter pustimo vzhajati.
3. V posodo, v kateri bomo krofe cvrli, vlijemo olje, ki naj sega vsaj tri centimetre visoko. Segrejemo ga na temperaturo 160 stopinj Celzija. Če nimamo kuhinjskega termometra, si lahko pomagamo z ročajem lesene kuhalnice, ki ga potopimo v olje. Če se ob njem pojavijo drobni mehurčki, je temperatura prava za cvrenje. Krofe na indukciji cvremo na peti ali šesti stopnji. Dolžina pečenja pa je odvisna od teže krofov.
4. Krofe v vroče olje polagamo tako, da je zgornja, vzhajana stran obrnjena navzdol (je v olju). Posodo pokrijemo s pokrovom in krofe cvremo 3-4 minute. Zatem jih previdno obrnemo in cvremo še 3-4 minute brez pokrova.
Ne smejo se peči prehitro (se ne spečejo v notranjosti) niti ne prepočasi (vpijejo preveč olja).
Seveda pa praksa naredi svoje.
5. Ocvrte krofe s penovko poberemo iz olja in odlagamo na rešetko, da se odcedijo. Še tople nadevamo/nabrizgamo z marmelado, potrosimo s sladkorjem v prahu in postrežemo.

JOGURTOVE MIŠKE

SESTAVINE

- 1 jogurt
- 2 jogurtova lončka moko
- 3 žlice sladkorja
- 2 jajci
- 1 vanilin sladkor
- 1 pecilni prašek
- naribana limonina lupinica
- žlička ruma
- olje za cvrtje
- sladkor v prahu za posip



POSTOPEK

1. V skledi z električnim mešalnikom zmešamo jajce, rum, limonino lupinico in jogurt. Nato dodamo sladkor, moko in pecilni prašek ter vse skupaj dobro premešamo, da dobimo gladko testo brez grudic. Če želimo, lahko testo pustimo počivati 30 minut.
2. V večjem loncu segrejemo olje na 180 °C. Če nimamo termometra, si lahko pomagamo tako, da v olje potopimo ročaj lesene kuhalnice. Olje je dovolj vroče, ko se okoli ročaja začnejo delati mehurčki.
3. Vzamemo žlico (za večje miške uporabimo jušno žlico, za manjše pa čajno žličko) in jo za nekaj sekund potopimo v segreto olje. Z žlico nato zajamemo testo in ga položimo v olje. Z naoljene žlice bo testo zlahka samo zdrselo. Miške v olju cvremo postopoma. Ko se zlato rjavo ocvrejo na eni strani, jih obrnemo in ocvremo še na drugi strani. Postopek ponavljamo, dokler ne porabimo vsega testa.
4. Ocvrte miške s penavko poberemo iz olja in preložimo na krožnik, ki smo ga obložili s kuhinjskimi brisačkami. Pustimo, da se odvečno olje odcedi.
5. Še tople miške serviramo na velik krožnik ali pladenj, potrosimo s sladkorjem v prahu in postrežemo.

