

# VELIKONOČNE DOBROTE

RECEPTE PRIPRAVILE: NADA KOKALJ, IVANKA PRIMC, TATJANA  
VOZEL IN MARINKA BEVC

15.4.2014

# KOKOSOVA POTICA

Sestavine: ½ kg moke  
5 dag kvasa  
10 dag sladkorja  
5 dag kakava  
5 dag masla ali margarine  
1dcl olja  
3dcl mleka  
3 rumenjake  
ščepec soli  
malo ruma



**Priprava:** Moko preseješ v skledo, dodaš kakav, malo soli. Posebej segreješ mleko, maslo in olje. V malo mlačnega mleka daš kvas da vzhaja. Jajca-rumenjake stepaš, dodaš sladkor, malo ruma in mleko z maščobo. Vse skupaj daš v moko s kakavom zmešaš. Dodaš še vzhajan kvas in zgneteš v gladko testo in ga vzhajaš.

**Nadev:** ½ l sladke smetane zavri dodaj 40dag kokosove moke 20dag sladkorja 1 vanilin sladkor  
Ko se nadev malo ohladi, zmešaj še 3 stepena jajca in sneg 3 beljakov, ki so ostali od testa. Testo razvaljaš, namažeš z nadevom in zviješ, ko daš v dva modela za potico večkrat prebodeš, pustiš da še enkrat vzhaja in daš peči v neogreto pečico. Pečeš 1 uro na 180 °C.

# OREHOVA POTICA

Sestavine: 2,5dag kvasa

50dag moka

8dag masla

2.25 dl mleka

2 rumenjaka

8dag sladkorja

žlica ruma

sol

Nadev: 40dag mletih orehov

8dag sladkorja

4 dag masla ali smetane

1,5 dl mleka

1 vanilin sladkor

žlica ruma

2 beljaka



Potek: Naredimo kvasec. V moko zmešamo maslo, mleko, rumenjake, sladkor, rum in sol. Nazadnje dodamo kvasec. Zamesimo testo, ki naj počiva in vzhaja 1 uro. Ko je testo vzhajano, ga razvaljamo pravokotne oblike in namažemo z nadevom. Zavijemo in položimo na pekač. Nadev: mletim orehom dodamo, sladkor, smetano ali maslo, vanilin sladkor, rum in beljake. Skupaj zmešamo v gladki nadev.

# PEHTRANOVA POTICA

Sestavine: 600g bele moke

žličko soli

20g kvasa

50g sladkorja

0,5dcl olja

3 rumenjake

3dcl mleka

malo limonine lupine

2 žlici ruma

Nadev: 100g masla

2 jajca( ločimo beljake od rumenjaka)

100g sladkorja

1dcl kisle smetane

3 ali 2 pesti svežega pehtrana

rozine (po želji)

Premaz: 1 jajce

0,5dcl mleka



Priprava: Naredimo kvasni nastavek (kvas+sladkor+mleko) in ga damo v moko. Nato dodamo vse ostale sestavine in dobro pregnetemo. Pustimo vzhajati da 2x naraste. Medtem naredimo nadev. Maslo, rumenjake in sladkor penasto vmešamo, dodamo kisló smetano in sneg 2 beljakov. Testo zvaljamo v obliko pravokotnika. Namažemo ga z nadevom in posujemo s pehtranom, po želji z rozinami. Potico zvijemo in jo damo v pekač. Testo večkrat prebodemo. Ko testo vzhaja ga namažemo z mešanico mleka in jajca v razmerju 1:1 in pri tem pazimo, da ne zamašimo luknjic. Potico damo v pečico ogreto na 160-170°C in pečemo 50-60min.

# MAŠČOBNO IN MLEČNO TESTO ZA PLETENJE OKRASKOV IN KIT

Sestavine: 1kg moke

10dag sladkorja

10cl olja

2dag soli

7dag kvasa

2dag mleka v prahu

0,40l vode

Sestavine: 1kg moke

10dag sladkorja

2dag soli

3dag kvasa

3dag mleka v prahu

10dag margarine

0,50l vode



Pripravila: Barbara Bučar

Fotografije: Barbara Bučar

26.6.2014

**DOBER TEK!!!**

