

## MALINCINA POTICA, KI VEDNO USPE



### SESTAVINE:

Za testo:

- \* 300g pirine bele moke
- \* 200g pšenične bele moke
- \* 250 ml mleka
- \* 1 celo jajce in 1 rumenjaka
- \*  $\frac{3}{4}$  kocke kvasa (masa celotne kocke 42g)
- \* 2 žlici olivnega olja
- \* 3 žlice sladkorja

### ZA NADEV:

- \* 250g mletih orehov
- \* 75g sladkorja
- \* 150ml kisle smetane
- \* 2 beljaka
- \* 1 žlica ruma
- \* 1 rumenjak
- \* cejlonski cimet
- \* 1 vaniljev sladkor
- \* limonina lupina

**OPIS POSTOPKA:** V skodelico nadrobimo kvas, mu dodamo malo mleka, sladkor in moke ter pustimo da vzhaja. Med tem si pripravimo moko, ki jo presejemo, da je bolj rahla in razbijemo grudice, ki nastanejo. V drugi skodelici penasto vmešamo jajca in sladkor. Moko damo v skledo za vzhajanje, na sredini naredimo luknjo ob strani solimo in dodamo olje. v luknjo na sredini vlijemo vzhajani kvas in počasi pričnemo z mešanjem. Med mešanjem dodamo jajca in preostanek mleka (vedno dodajamo tekočino po občutku). Testo dobro premesimo v posodi in na delovni površini. Nato ga damo nazaj v skledo in pustimo da vzhaja. Pazimo da je prostor kjer testo vzhaja topel in ni prepriha. Testo je dobro vzhajano ko je volumen testa enkrat večji. V večjo posodo damo mete orehe, sladkor, kisló smetano, rumenjaka, rum, cimet, vaniljev sladkor in limonino lupino. Vse skupaj dobro premešamo. Iz beljakov stepemo sneg in jih dodamo v nadev in nežno vmešamo. Na delovni površini razvaljamo testo, ga namažemo z nadevom in zavijemo. Zavito damo v pekač, kjer naj potica pred peko še enkrat vzhaja. Pečemo približno 45min 150 - 160 stopinjah celzija.

ČAS PRIPRAVE: 2 uri

RECEPT PRIPRAVIL: Malinček Luka

**VEČ RECEPTOV ZA RAZLIČNE POTICE PA DOBITE V MALINCINI E-KNJIGI RECEPTOV:**

<https://www.malinca.si/datoteke/e-knjiga->

[potice.pdf?utm\\_source=ActiveCampaign&utm\\_medium=email&utm\\_content=Ta+recept+za+potico+vedno+uspe%21&utm\\_campaign=SI+Vsebinski%3A+Potica+%283+4+2020%29](https://www.malinca.si/datoteke/e-knjiga-potice.pdf?utm_source=ActiveCampaign&utm_medium=email&utm_content=Ta+recept+za+potico+vedno+uspe%21&utm_campaign=SI+Vsebinski%3A+Potica+%283+4+2020%29)