

RECEPT: OCVIROVKA

SESTAVINE

0,5 kg moke

pol kvasa

ščepec soli

ščepec sladkorja

topla voda

jajce



POSTOPEK

Kvas damo v toplo vodo, ki ji dodamo ščepec sladkorja. Medtem, ko kvas vzhaja, ražvrkljamo jajce in presejemo moko, ki ji dodamo ščepec soli. Ko kvasni nastavek dovolj vzhaja, ga dodamo v presejano moko in sol. Dodamo toplo vodo in vse sestavine. Znetemo jih v gladko testo. Testo naj vzhaja pol ure. Medtem, ko testo vzhaja, stopimo ocvirke. Ko testo vzhaja, ga razvaljamo in dodamo stopljene ocvirke. Zvijemo kot potico in pustimo vzhajati še pol ure. Medtem ogrejemo pečico. Peče se naj na 200° pol ure do $\frac{3}{4}$ ure.

Dober tek!



ANDRAŽ MLAKAR, 4.c