

## OCVIRKOVKA

### **Kvašeno testo za potico:**

Moko presejemo v skledo. Naredimo jamico in vanjo vlijemo v mleku stopljen kvas. Na toplo damo vzhajati.



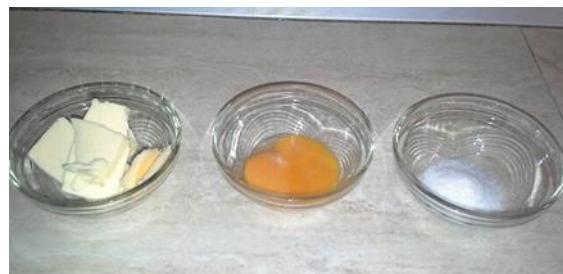
### **Ocvirkov nadev:**

Ocvirke segrevamo in jih večkrat pomešamo. Stresemo jih na cedilo. Še mlačne potresememo po testu. Po vrhu pokapamo s smetano.



### **Priprava:**

V moko damo ob strani sol in rumenjake. Počasi prilivamo mleko. Dodamo raztopljeno maslo.



Zamesimo v mehko elastično testo. Testo pokrijemo in pustimo, da vzhaja v toplem prostoru.



Vzhajano testo razvaljamo za dober centimeter na debelo. Potresememo s stopljenimi in odcejenimi ocvirki. Po vrhu pokapamo s smetano.



Potico tesno zvijemo. Položimo jo v pekač. Malo jo prepikamo. V toplem prostoru naj vzhaja.



Vzhajano potico namažemo z jajcem in damo v pečico.



Pečemo jo 10 minut pri  $220^{\circ}\text{C}$ , dalje pa pri  $180^{\circ}\text{C}$ . Vsega skupaj naj bo v pečici eno uro. Pečena naj bo še 5 minut v modelu, nato jo zvrnemo na desko.



Ocvirkovka je praznična jed, ki so jo jedli za božič, veliko noč, pa tudi za pusta.



**Nik Rešetič, 4. b**