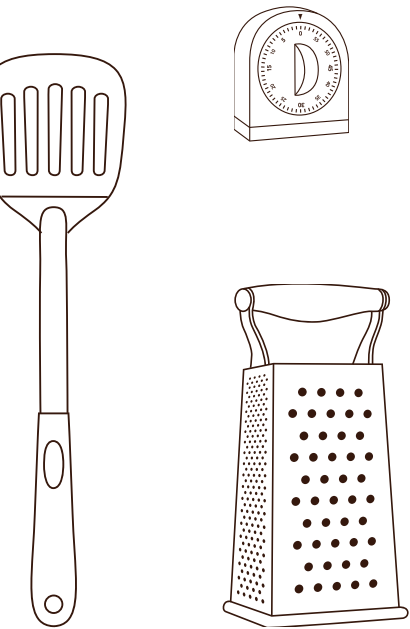


# Ocvirkova potica



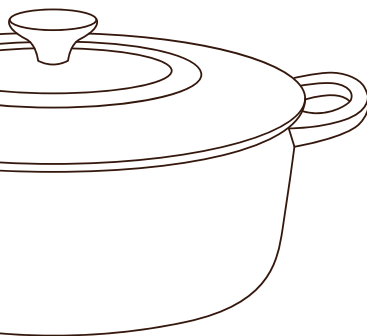
## TESTO:

50 dag bele moke  
3-4 dag kvasa  
6 dag surovega masla  
1 dl smetane  
1 dag soli  
1 dag sladkorja  
2 jajci  
2,5 dl vode  
sol



## NADEV:

40 dag mesnatih ocvirkov  
sol  
popper  
kranjska klobasa  
jajce za mazanje

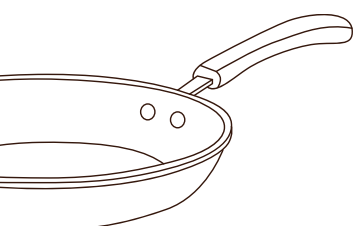
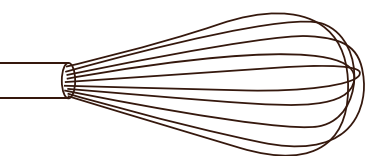


## POSTOPEK:

Iz navedenih sestavin zamesimo kvašeno testo in pustimo vzhajati.

Vzhajano testo ponovno pregnetemo in razvaljamo za prst debelo ter ga namažemo s stepenim jajcem, potresemo z mlačnimi ocvirki in na kocke narezano klobaso, posolimo in popoprano.

Testo zavijemo v zvitek in ga položimo v namaščen potičnik, kjer naj ponovno vzhaja. Testo premažemo z mastjo ali maslom in pečemo 50 minut pri 190°C.



*Pa dober tek!*