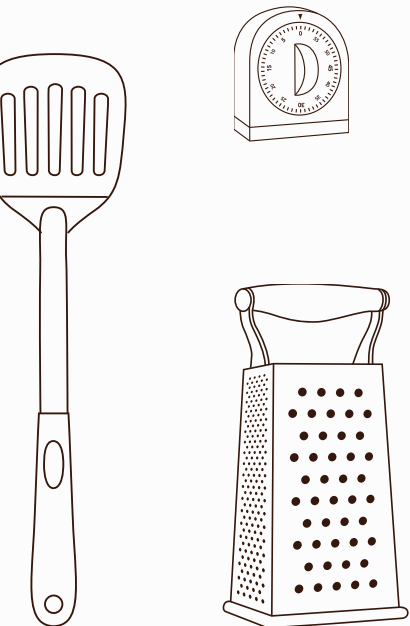


Pehtranova potica



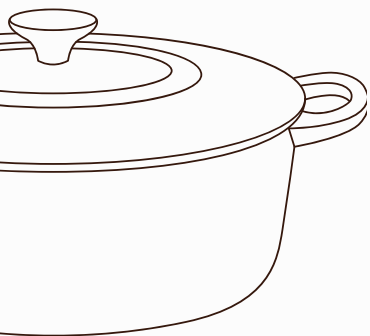
KVAŠENO TESTO:

1 kg bele moke tip 400
50 g kvasa
20 g soli
80 g sladkorja
100 g masla
6 rumenjakov
približno 4 dl mlačnega mleka
limonina lupinica
0,5 dl ruma



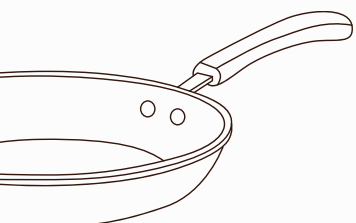
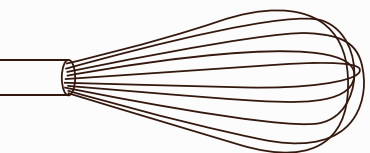
NADEV

4 šopke zrezanega ali 28 g posušenega pehtrana
250 g masla
250 g sladkorja v prahu
3 rumenjake
eno celo jajce
2 vrečki vaniljevega sladkorja



POSTOPEK

1. Zamesimo kvašeno testo, ga vzhajamo in nato na tanko razvaljamo v pravokotnik.
2. Maslo in sladkor v prahu penasto spenimo in postopoma dodajamo jajca in vaniljev sladkor.
3. Namažemo po razvaljanem testu in posujemo s pehtranom.
4. Tesno zvijemo in položimo v namaščen pekač.
5. Povrhu namažemo s stepenim jajcem, ki smo mu dodali malo mleka.
6. Prebodemo z iglo in pustimo vzhajati.
7. Pečemo eno uro na 180 °C.



Pa dober tek!