

# OREHOVA POTICA

Virtualna kulinarčna delavnica z Luko in Sonjo Jezeršek



*Jezeršek*  
AKADEMIJA

# Pripomočki, ki jih potrebujemo, preden se lotimo peke potice:

---

Model za potico – potičnica

Primerna delovna površina – miza ali pult

Primerno velik prt za valjanje in servet ali prtiček za vzhajanje testa

Lesena deska – namesto deske lahko uporabimo pult ali mizo

Valjar

Skodelice za pripravo potrebnih sestavin

Primerno velika skleda za pripravo testa

Skleda za pripravo nadeva in snega

Manjša skodelica za pripravo kvasca

Šiviljski meter ali podoben predmet za merjenje potičnice

Kozica za kuhanje (manjši lonček ali ponev)

Strgalnik (ribežen) za limonino lupinico

Kuhalnica, lopatka (spatula), žlica, metlica

Čistilna karta (ni nujno potrebna)

Čopič (ni nujno potreben)

Paleta za mazanje (lahko si pomagamo tudi z žlico ali lopatko)

Leseno nabodalo

Metlica oziroma mikser za pripravo snega

Kuhinjska tehtnica

Pečica

in

**veliko dobre volje! ;)**

# Priprava testa

---

## Predpriprava:

Jajca ubijemo in ločimo beljake od rumenjakov.

Natehtamo vse preostale sestavine, ki jih potrebujemo.

Odtehtamo maslo, kar ga je preveč, bomo potrebovali za mazanje potičnice.

## Sestavine - testo:

500 g bele moke

42 g kvasa

80 g masla

3 rumenjaki

60 g sladkorja

vaniljev sladkor

1 žlica ruma

limonina lupinica

200 - 250 ml mleka

### *IZ VAŠE KUHINJE BOSTE POTREBOVALI:*

10 g soli

ostro moko za potresanje

## Postopek:

1. Moko presejemo v skledo, v kateri bomo zamesili testo. Moko solimo (čajna žlička) in premešamo.
2. Za kvasec nadrobimo kvas v manjšo posodico. Dodamo malo toplega mleka, žličko moke in sladkorja. Premešamo in pustimo nekaj časa, da kvasovke zaživijo. Površina nastane mehurčkasta, tekstura pa penasta.
3. Posebej v kozici raztopimo maslo in mu dodamo sladkor, vaniljev sladkor, žlico ruma in limonino lupinico. Sestavine premešamo in zalijemo s

toplilm mlekom. Dodamo rumenjake in še enkrat premešamo.

Sestavine ne smejo biti ne prehladne in ne pretople.

4. Ko kvasec zaživi, ga dodamo moki.

5. Počasi in med mešanjem postopoma prilivamo mlačno mešanico mleka, masla, rumenjakov, ruma, limonine lupinice in vaniljevega sladkorja. Premešamo in zamesimo testo.

6. Ko je testo homogeno umešano in se vse sestavine med seboj dobro povežejo (suhe in mokre), testo s čistilno karto prenesemo na dobro pomokano desko. Priporočamo, da za pomokanje deske uporabite ostro moko.

7. Testo z rokami rok ugnemo v hlebček. Ne gnetemo predolgo, samo toliko, da dobimo lep gladek hlebček, ki je še vedno nežen in mehek. Pazimo, da ne umešamo preveč moke.

8. Oblikovan hlebček prestavimo nazaj v pomokano skledo in pokrijemo s prtičkom.

9. Vzhajamo toliko časa, da se količina testa podvoji. Vzhajamo v toplem prostoru.

Pravilno vzhajano testo je mehko, nežno in elastično.

## KAJ BOSTE POTREBOVALI IZ VAŠE KUHINJE

Posodice za sestavine, večjo posodo za pripravo testa, manjšo posodico za pripravo kvasca, strgalnik, manjšo kozico, kuhalnico, žlico

# Priprava nadeva

---

## Predpriprava:

Odtehamo kisló smetano. Ločimo beljak od rumenjaka in beljak stepemo v sneg.

## Sestavine:

500 g mletih orehov  
50 g piškotnih drobtin  
100 g kisle smetane  
200 ml sladke smetane  
200 g sladkorja  
1 žlica ruma  
1 rumenjak  
1 beljak (sneg)  
1 vaniljev sladkor  
mešanica cimeta in kave  
limonina lupinica

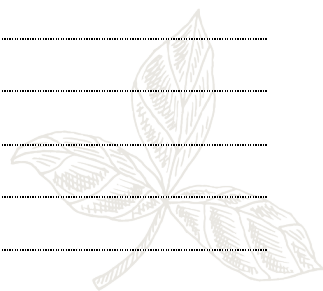
***Iz vaše kuhinje boste potrebovali:***  
ščepec soli

## Postopek:

1. Sladko smetano zavremo, prelijemo po mletih orehih in dobro premešamo.
2. Dodamo začimbe – mešanico cimeta in kave, rum, vaniljev sladkor in limonino lupinico. Seveda lahko začimbe prilagodimo svojemu okusu. Vse skupaj dobro premešamo.
3. Dodamo še rumenjak, ščepec soli ter kisló smetano in vse skupaj dobro umešamo v gost homogen nadev.

## KAJ BOSTE POTREBOVALI IZ VAŠE KUHINJE

Večjo posodo za pripravo nadeva,  
kuhalnico, žlico, spatulo ali metlico,  
manjšo kozico, strgalnik



# Priprava potice

---

## Predpriprava:

1. Izbrani model za potico natančno premažemo z mehkim maslom po vseh površinah in robovih modela.

Izmerimo notranji premer modela za potico. Mero bomo potrebovali pri valjanju testa v pravokotnik.

Testo moramo zvaljati v pravokotnik, katerega širina ustreza dvakratni velikosti izmerjenega notranjega premera modela za potico.

Tako moramo za potičnico z izmerjenim notranjim premerom 23 cm testo razvaljati vsaj 46 cm v širino.

2. V nadev umešamo piškotne drobtine in sneg iz beljaka. Oboje dodamo z občutkom. Pazimo, da nadev ni predelek. Vsekakor je boljše, če je gost, tudi če ga težje razmažemo.

3. Pripravimo si kozarec ali posodico z vodo.

## KAJ BOSTE POTREBOVALI IZ VAŠE KUHINJE

Prt, valjar, paleta, žlico, skledo, mikser ali metlico za stepanje, čopič, potičnico

## Postopek:

1. Ko je testo dovolj vzhajano (pravilno vzhajano testo je mehko, nežno in elastično), ga prestavimo na dobro pomokan prt. Površino testa pobožamo, da moko enakomerno razporedimo po površini, in ga z valjarjem nežno razvaljamo v pravokotnik.

2. Poskusimo ga razvaljati v velikost, ki jo potrebujemo glede na izbiro in velikost modela. Širina razvaljanega testa (krajši konec) za model z notranjim premerom 23 cm naj bo 46 cm, kar pomeni dvakrat toliko, kot je premer modela – potičnice.

3. Na razvaljano testo z žlico razporedimo nadev. Zadnji konec testa pustimo prazen, brez nadeva (4- ali 5-centimetrski rob).

4. S paleta nadev enakomerno razmažemo po celotni površini testa (razen na koncu testa, kjer nismo dali nadeva). Nadev lahko razmažemo tudi z žlico.

5. Testo nato zvijemo. Tega se vedno lotimo na krajši stranici testa, ki smo jo tudi izmerili za model! S prsti začnemo testo previdno zvijati. Zvijamo z rokami in si ne pomagamo s prtom.

6. Dobimo lep enakomerno zvit štrukelj.







Dvor Jezeršek, Zgornji Brnik 63,  
Cerklje na Gorenjskem  
[www.jezersek.si](http://www.jezersek.si)  
E: [akademija@jezersek.si](mailto:akademija@jezersek.si)  
T: 04 25 29 400



*Jezeršek*  
AKADEMIJA