

RECEPT**DRŽAVA IZVORA****ZAHTEVNOST****RECEPT PRISPEVAL****DATUM VNOSA****PRIKAZANO****Ocvirkovka**

Slovenija



Marinka

8.2.2001

4282-krat

**SESTAVINE**

Sestavine za kvas:

1 zavojček kvasa
1 skodela mlačne vode
1 žlica sladkorja

5 skodel moke
3 žlice sladkorja
20 dag maščobe
2 dl toplega mleka
2 stepeni jajci

Nadev

60 dag ocvirkov ali narezanih odrezkov
svinjine
1 žlica kisle smetane
5 žlic sladkorja
3 jajca
ščepec cimeta

POSTOPEK

Stopi kvas in sladkor v mlačni vodi in položi na toplo mesto, da se naredijo pene.

Zmešaj presejano moko, sladkor in sol. Dodaj maščobo, toplo mleko in kvasno mešanico. Zmešaj in dodaj rahlo stepena jajca in premešaj. Pokrij s prtičem in čakaj 30 minut. Vzemi iz sklede in gneti na pomokani površini 10 minut. Razreži na tri kose. Položi vsakega v pomaščeno skledo. Pokrij s prtičem in čakaj, da v toplem prostoru narastejo na dvojno prostornino.

Popeci ocvirke, da postanejo zlato rjave barve. Odcedi mast, vendar ne vso. Rahlo stepi jajca in dodaj kislo smetano, sladkor in cimet. Zvaljaj vsak kos testa na rahlo pomokani površini, da dobiš 2 cm debelo ploščo. Premaži jo z jajčno mešanico, nato pa še z ocvirki. Zvij. Položi zavitke v dobro pomaščen pekač in počakaj 45 minut. Peci 70 minut. Ocvirkovka je najbolj slastna topla.