SKUHAJ.SI



OSJA GNEZDA BOJČI

Chef Bojan Tomasic
Vrsta jedi: sladica
Čas priprave: več kot 1 ura
Količina 1
Zahtevnost: srednje lahek

NASLOV SKUPINE SESTAVIN (NPR. TESTO, KREMA, ...)

- , cimet
- 1 kvas
- 1 kg moke
- 20 dag sladkorja
- 5 dag masla ali margarine
- 1 ščep soli
- 2 rumenjaka
- 0,5 dcl ruma
- 4 dcl mleka ali vode
- . Za nadev
- 250 g mletih orehov
- 3 dcl vrelega mleka
- , limonina lupina

NAVODILA ZA PRIPRAVO

Najprej iz sestavin zamesimo gladko testo,ki ga pokrijemo in pustimo vzhajati eno uro na toplem.Med tem časom pripravimo nadev.Najprej poparimo orehe z vrelim mlekom in pustimo da se ohladijo,nato dodamo še ostale sestavine in dobro zmešamo.Če je nadev preredek lahko dodamo še malo krušnih drobtin.Ko je testo vzhajano ga razdelimo na tri enake dele.Vsakega razvaljamo na približno 1 cm debelo in namažemo s pripravljenim nadevom.Zvijemo jih kot potico in narežemo na 5 cm kose.Polagamo jih v namaščen pekač drug poleg drugega.Pred peko jih premažemo z beljakom in položimo v ogreto pečico.Pečemo jih približno 40 min.na 180 stopinjah celzija odvisno od pečice.

Za pomoč pri nakupu, nasvete ali naročilo pokličite brezplačno na: **080 23 46**