



skutno- borovničev zavitek

Chef nina kastelec

Vrsta jedi: sladica

Čas priprave: več kot 1 ura

Količina 1

Zahtevnost: srednje lahek

NAVODILA ZA PRIPRAVO

Vlečeno testo:

Moko, mlačno vodo, sol in olje pregnetemo. Gnetemo vsaj 15 min, da je testo mehko. Celega naoljimo in pustimo v pokriti posodi počivati eno uro.

Beljake ločimo od rumenjakov. Iz beljakov naredimo sneg. Skuto zmešamo z rumenjakom, kislo smetano, vanilij sladkorjem, sladkorjem in na koncu primešamo sneg iz beljakov. Margarino razpustimo na majhnem ognju. Polovico raztopljenje margarine shranimo v skodelico. V drugo polovico pa prepražimo drobtine. Drobtine dodamo borovnicam.

Testo razvlečemo na prtu. Polovico testa premažemo s skutnim nadevom. Po vrhu skute pa posujemo borovnice. Drugo polovico testa, ki je brez nadeva pa premažemo s stopljeno margarino. Zavijemo od nadevanega proti nenadevanemu testu. Damo v pekač. Pečemo v segreti pečici na 180°C- 40 min. Pečenega posujemo s sladkorjem v prahu.

Dober tek.

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

- 2 jajca
- 1 vanilijev sladkor
- 3 skodelica moke
- 4 pest sladkorja
- 1 ščepec soli
- 1 kisle smetane
- 1 skodelica mlačne vode
- 2 jedilna žlica olja
- 500 g nepasirane skute
- 2 jedilna žlica sladkorja v prahu
- 2 jedilna žlica drobtin
- 500 g borovnic
- 200 g margarine za peko