

Lemberška velikonočna mlinčna potica

Prva razstava leंबरških mlinčnih potic v muzeju na Rotovžu v Lembergu

Originalen recept **Anike Lorenčak**.

TESTO za štiri mlince:

80 dkg bele moke

½ l mleka oz. po potrebi dodajaš

5 jajc

kvas (eno kocko svežega kvasa)

limonina lupinica

4 žlice poljubne maščobe (maslo, margarina, olje ...)

12 dkg sladkorja

malo soli

PRIPRAVA:

V poljubno maščobo zmešaš 4 rumenjake in eno celo jajce. Beljak ločiš posebej v posodo. Nato dodaš sladkor, limonino lupinico-naribano in toplo mleko s kvasom, ki ga takole pripraviš: kvas, 5 žlic toplega mleka, 1 žlico sladkorja in zmešaš. Pustiš 15 minut, da vzhaja. V moko narediš jamico in vanjo vliješ vzhajan kvas in ostale sestavine, poljubne maščobe, sladkor ... S kuhalnico dobro premešaš in pustiš vzhajati. Nato razdeliš testo na 4 enake dele, razvaljaš v mlince. Med tem, ko pečeš prvega na 200 stopinj C, pripraviš drugega in tako naprej. Pečeš približno 10 minut. Pečeš tako dolgo, da je mlinec zlato rumene barve. Ko jih jemlješ iz pečice, jih pokrij s platnenim prtom.

NADEV:

Potrebuješ: 8 – 10 velikih belih žemelj

1 kg zmletih orehov, ki jih popariš z 1 ½ l vrelim mlekom

40 jajc + 2 l mleka

sladkor po okusu

limonino lupinico

vanilij sladkor

cimet

kislo smetano

sladko smetano

rozine

1 dcl ruma

PRIPRAVA:

Posodo, v kateri pečeš jajčni sir (jajca + mleko + žemlje), najprej namažeš z margarino. Žemlje na tanko narežeš, jajca in mleko zmiksaš in s tem preliješ žemlje. Postaviš v ogreto pečico na 200 stopinj C in pečeš 1 uro. Ko je sir pečen, ga pustiš, da se malo ohladi. Iz tega sira potem narediš nadev takole: dodaš poparjene orehe, sladkor po okusu, limonino lupinico, vanilij sladkor, cimet, kislo smetano, sladko smetano in rozine, pa na rum ne pozabi.

TESTO ZA AVBO IN PRIPRAVA POTICE ZA V PEČ

To je enako kvašeno testo kot za mlince. Ko je testo vzhajano, ga razvaljaš, položiš na pekač (pravokoten ali okrogel), tako da testo visi preko robov pekača. Nato testo namažeš z nadevom (ne testa, ki visi preko pekača), položiš nanj prvi mlinec, na katerega spet namažeš nadev in tako dalje. Potem poviješ potico v avbo, tako da testo, ki visi preko pekača, potegneš z vsake strani na vrh potice. Preden daš potico v pečico, jo namažeš s stepenim jajcem. Seveda potico moraš, tik preden jo daš v pečico, še nekajkrat prepikati z vilico.

Pečeš na 180 stopinj C 1 uro in pol.

Dober tek!