



JERNEJ KITCHEN

OCVIRKOVE ROLICE

Ocvirkove rolice so mehke, puhaste in polnjene s čudovitim ocvirkovim ter čebulnim nadevom. Odlični kruhki za velikonočne praznike in kolone.

ZA	12	ROLIC
PRIPRAVA:	20	MINUT
VZHAJANJE:	80	MINUT
PEKA:	30	MINUT
ČAS SKUPAJ:	130	MINUT

TESTO

- 250 ml mleka
- 10 g suhega kvasa
- 500 g gladke bele moke
- 1 jajce
- 1 rumenjaka
- 2 žlici sladkorja
- 1 čajna žlička soli
- 40 g stopljenega masla
- 2 žlici mleka, za premaz

NADEV

- 4 žlice masti
- 300 g ocvirkov
- 2 čebuli
- 2 žlici kisle smetane
- 1 rumenjaka

TOOLS AND EQUIPEMENT

- skodelica
- skleda
- ponev
- valjar
- rezalna deska

PRIPRAVIMO TESTO

V skodelici premešamo mlačno mleko in suhi kvas. Postavimo na stran za 5 minut. V večji skledi premešamo gladko belo moko in kvasno mešanico, da se sestavine povežejo. V ločeni skledi z metlico stepemo jajce, rumenjaka, sladkor in sol. Jajčno mešanico dodamo k moki in zagnetemo v gladko zmes. Dodamo stopljeno in ohlajeno maslo, ki ga dobro vgnemo v testo. Testo prestavimo v skledo, ki jo pokrijemo s krpo in postavimo na stran. Pri sobni temperaturi naj testo vzhaja 45 - 60 minut.

PRIPRAVIMO NADEV

Mast damo v ponev in pristavimo na zmeren ogenj. Ko se mast stopi, dodamo ocvirke in pražimo 4 - 5 minut, da postanejo ocvirki hrustljavi in zlato-rjave barve. Pripravimo skodelico. Ocvirke z mastjo precedimo, mast pa shranimo v skodelici. Isto ponev očistimo, vanjo dodamo dve žlici prihranjene masti in v ponvi pri šibkem ognju 10 minut pražimo seseklano čebulo do zlate barve. Ocvirke in čebulo drobno seseklano in damo v skledo. Dodamo še kisló smetano in rumenjaka, premešamo in postavimo na stran.

TESTO RAZVALJAMO IN OBLIKUJEMO

Z ostro moko pomokamo delovno površino in testo razvaljamo na pravokotnik velikosti 50 cm x 35 cm, debeline 0,5 centimetra. Po testu razporedimo pripravljen ocvirkov nadev. Na eni daljši stranici pustimo tri centimeterski rob, za lažje zvijanje. Testo z nadevom tesno zvijemo v rulado, pričnemo z daljšo stranico. Konce odvečnega testa odrežemo in testo razrežemo na 12 kosov. Vsak naj meri približno tri centimetre.

kuhinjski nož
pekač 25 cm x 30 cm
papir za peko

NASVET

Najlažje testo razrežemo tako, da vzamemo večjo kuhinjsko vrvico, ki jo ovijemo okoli rulade testa in s potegom v nasprotno smer vsake strani vrvice odrežemo rollico. Na tak način so rollice lepše, saj jih rez ne splošči. Ta proces lahko vidimo tudi na fotografiji zgoraj.

ROLICE PUSTIMO VZHAJATI

Pekač velikosti 25 cm x 30 cm obložimo s papirjem za peko in vanj položimo pripravljene rollice, med njimi pustimo nekaj prostora. Pustimo vzhajati na sobni temperaturi 30 minut, oziroma tako dolgo, da se zmes podvoji. Ko so rollice vzhajane, jih premažemo s toplim mlekom.

SPEČEMO IN POSTREŽEMO

Pekač postavimo v predhodno segreti pečico na srednjo rešetko. Rollice pri 190 °C pečemo 30 - 40 minut. Ko so rollice pečene, jih postavimo na stran, da se ohladijo na sobno temperaturo, nato jih postrežemo.