

RECEPT ZA OCVIRKOVE POLŽKE

Z vami želim deliti recept za slane polžke. V teh dneh, ko smo večino časa sami ali z najbližjimi, so ideje za obroke včasih lahko izziv. Predstavila vam bom enostaven recept, ki je primeren tudi za tiste, ki niste ravno »na ti« s kuhanjem in pečenjem. Polžke lahko uporabite kot malico, prigrizek, prilogo k zelenjavni juhi ali enolončnici, odlično se podajo k solati...

Potrudila sem se, da sem vam postopek priprave spisala čim bolj natančno, za piko na i pa imate celoten potek tudi poslikan.

Če boste imeli kakšno vprašanje ali pa bi želeli le deliti svojo izkušnjo peke polžkov z mano, pa mi le pogumno pišite na natasa.turk@cene-stupar.si.



PRIPOMOČKI, DA BO KUHARIJA ŠLA LAŽJE OD ROK:

- ⇒ Kozica (za segrevanje ocvirkov) in velik pekač
- ⇒ 1 čajna in 1 jušna žlica
- ⇒ Večja posoda za gnetenje testa
- ⇒ Merilna tehtnica
- ⇒ Ročni mešalnik z nastavkom za gnetenje testa (ali pomokane roke)
- ⇒ Valjar
- ⇒ Podloga za valjanje testa (npr. lesena/silikonska)
- ⇒ Kuhinjski čopič ... ter kanček dobre volje :)

Želim vam uspešno peko in dober tek!

ZA TESTO POTREBUJEMO NASLEDNJE SESTAVINE:

- * 1/2 kocke svežega kvasa ali 1 zavitek suhega kvasa
- * 1,5 dl mlačnega mleka
- * Pribl. 40 dag gladke, pšenične moke
- * 1 zvrhana žlička soli
- * Pol lončka kisle smetane
- * 8 dag surovega zmehčanega masla
- * Zvrhana jušna žlica sladkorja
- * 2 srednje veliki jajci

ZA NADEV POTREBUJEMO NASLEDNJE SESTAVINE:

- * 3-4 zvrhane žlice ocvirkov z nekaj masti
- * 1 jajce
- * Ščep soli



NAMESTO UVODA...

Ko imate vse sestavine skrbno pripravljene, se lotite postopka.

Že moja stara mama mi je v otroštvu vcepila v glavo, da je potrebno zagotoviti topel prostor, v katerem bomo delali kvašeno testo, če ne »se bo prehladilo« oz. prevedeno v jezik odraslih: **testo s kvasom najlepše vzhaja pri temperaturi okoli 25 - 30°C**. Iz istega razloga je priporočljivo, da so tudi ostale sestavine primerno ogrete. Še zdaj imam pred očmi njen pult, ki je že od zgodnjega jutra z vsemi sestavinami nakazoval, da bova pekli nekaj dobrega.

No, pa se lotimo polžkov.

Najprej pripravimo kvašeno oz. vzhajano testo.

1. KORAK

V primeru, da boste uporabili svež kvas, naredite *kvasec*. Kvas nadrobite, dodajte mu sladkor ter nekaj žlic mlačnega mleka (pozor: ne vročega!) in zmešajte, da se zmes poveže. Pustite na sobni temperaturi toliko časa, da bodo kvasovke pričele delati. Ko kvasec naraste na dvojno količino (nekje po 10 minutah), je pripravljen.

Če boste uporabili suhi kvas, ta korak ni potreben.

2. KORAK

V posodo dajte moko, 2 jajci, kislo smetano, sol, zmeščano maslo (če ste ga pozabili nekaj ur prej vzeti iz hladilnika, da se zmešča, ga segrejte toliko, da se razpusti).



3. KORAK

Z ročnim mešalnikom (z nastavki za gnetenje) ali s čistimi, pomokanimi rokami začnite počasi mešati vse sestavine. Dodajte še kvasec ter preostalo količino mlačnega mleka. Sestavine mešajte pribl. 5 minut oz. toliko časa, da dobite enotno zmes. Ker se moke med seboj razlikujejo in je do grama natančno težko povedati točno količino, lahko **postopoma dodajate po 1 žlico moke, a ne pretiravajte z dodajanjem moke.**



4. KORAK

Vas že boli roka od mešanja?

Čas za počitek napoči, ko je **testo dovolj kompaktno, da se ne prijema več lopatic, posode ali rok.** Kljub temu pa mora testo še zmeraj biti zelo mehko, le da se ne prijemlje več.

Testo pokrijte s servetom ali pokrovom in ga pustite na toplem, da še dodatno vzpodbudite vzhajanje.

S tem dejanjem je napočil trenutek počitka. A ne za prav dolgo.



5. KORAK

Četudi po naravi niste radovedni, pokukajte po pribl. 30-40 minutah v posodo, kaj se s testom dogaja. Če je testo vzhajalo, ga z rokami ali leseno lopatko nežno ponovno pregnetite. Pustite ga počivati še nekaj minut.

V tem času pa si pripravite vse potrebno za naslednji korak.



6. KORAK

oz. NEKAJ MAJHNIH, A POMEMBNIH KORAKOV

- ⇒ Prižgite pečico na 180°C in nastavite program za pečenje (spodnje in zgornje grelo).
- ⇒ Pripravite si podlogo, na kateri boste valjali ter valjar. Posujte jo z nekaj moke, da se testo ne bo lepilo nanjo.
- ⇒ V kozici segrejte ocvirke (ni jih potrebno pražiti) toliko, da se bo mast stopila.
- ⇒ V lončku razžvrkljajte 1 jajce ter si pripravite tudi kuhinjski čopič.
- ⇒ Z lopatko za testo razdelite testo na pol ter razvaljajte polovico testa na pravokotno obliko debeline pribl. 1 cm.

7. KORAK

Ocvirke z žlico rahlo ocedite masti ter jih enakomerno porazdelite po celotni površini testa. Ne pozabite tudi na robove.

Tisti rob, ki bo predstavljal konec zavitega testa, s čopičem izdatno namastite.



8. KORAK

Z obema rokama (lahko si pomagata z lopatko za testo, če jo imate) testo tesno zavijte. Pomembno je, da ne puščate »zračnih mehurjev« v zavitem testu, saj polžek potem ne bo lepo zavil.

9. KORAK

Zavito testo razrežite z lopatko oz. nožem (pazite na podlogo) na debeline 3-4 cm.

Celoten postopek ponovite še z drugo polovico testa.



10. KORAK

Polžke *enakomerno porazdelite po pekaču*, obloženem s peki papirjem. Če bodo pretesno skupaj, se bodo med peko prijeli drug ob drugega, kar ni nič hudega, le estetsko ne bodo popolni polžki.



11. KORAK

Polžke s čopičem rahlo premažite s stepenim jajcem. Ciljajte polžke, saj se bodo morebitne kapljice jajca na peki papirju zažgale.

Polžke s servetom pokrijte za nekaj minut, da še dodatno vzhajajo, predno jih damo peči.



12. KORAK

Pečač postavite v že ogreto pečico. Prvih nekaj minut sem jih pekla na **190°C**, potem pa sem zmanjšala vročino na **180°C**.

Pecite 20 minut. Če vam je ostalo še kaj jajca, jih lahko ponovno premažete in pečete še **dodatnih 5 do 10 minut** (odvisno od pečice), dokler niso polžki zlato rumeno zapečeni.

13. KORAK

So zlato zapečeni? Vzemite jih iz pečice.

Še topli polžki so pripravljani, da jih poskusite.



NEKAJ NAMIGOV GLEDE POLŽKOV Z OCVIRKI,

ZA SOLO ALI V SPREMLJAVI...

- * Polžki so zelo okusni še rahlo topli.
- * Ste jih napekli preveč? Okusni so še naslednji dan...
- * Postrežete jih lahko ob zelenjavni juhi, enolončnici, odlično se podajo tudi k solati.

... Več receptov pa že kmalu! ...