

KNJIGA RECEPTA

HUMSKIH POTICA – SLATKIH I SLANIH
TRADICIONALNIH KOLAČA
S PODRUČJA HUMA NA SUTLI



Humška potica



Općina Hum na Sutli

Sadržaj:

Predgovor	3
Slane potice.....	7
Potica od sira i pšeničnog grisa	8
Potica od sira i buča I.	9
Potica od sira i buča II.....	10
Potica od čvaraka – jerpica	11
Jerpica od čvaraka ili medvjedeg luka	12
Potica od sira i poriluka.....	13
Potica od sira i riže I.	14
Potica od sira i riže II.	15
Potica od ječmene kaše	16
Potica od oraha i slatkog zelja	17
Potica od sira i krumpira.....	18
Potica od graha	19
Potica od sira, grisa i vlasca	20
Slatke potice	21
Potica od riže.....	22
Potica od sira i jabuka I.....	23
Potica od sira i jabuka II.	24
Potica od oraha i buče	25
Potica od oraha i jabuka	26
Potica od oraha, sira i jabuka	27
Potica od oraha i sira.....	28
Potica od jabuka i maka.....	29
Potica od rogača i jabuka.....	30
Potica od sira i pehtrana	31
Bezglutenska potica	32
Potica od rogača i jabuka.....	33

Predgovor

Što je zapravo potica?

Potica je tradicionalno jelo naših baka i djedova koje se pripremalo kao desert, odnosno kolač, ponekad i kao večera uz kompot od jabuka. Bila je to neizostavna okrjepa prigodom poljoprivrednih radova – kod "kožuhanja" nakon berbe kukuruza, kod berbe grožđa, pri košnji trave, ali i delicija za Uskrs, blagdan Svih svetih ili pak desert nedjeljom, a možda i dodatak nekom varivu tijekom tjedna.

Dok se u ostalim dijelovima Hrvatskog zagorja pekla bučnica ili štrukli, kod nas u Humu na Sutli pekla se potica od buča. U mojoj obitelji često i slatka.

Zapravo možemo reći da svaki dio Huma ima neki svoj običaj, od samog naziva (*potica* ili *putica*) pa do različitih kombinacija nadjeva. Potice mogu biti slatke ili slane; nadjevi su različiti, no osnova većine ipak je sir. Specifičnost potice su preklopljeni rubovi i po tome je prepoznatljiva, a može biti okrugla ili četvrtasta. Tijesto se obavezno radi s kvascem, tako da je riječ o dizanom tijestu, a nadjev se prilagođava različitim ukusima.



Ideja o promoviranju humske potice nastala je u kolovozu 2017. na Danima kruha u Breznom. Kao zamjenica načelnika Općine Hum na Sutli, prisustvovala sam toj manifestaciji i u razgovoru s posjetiteljima, Jožica Poredski spomenula je kako bi se uz tradiciju pečenja kruha, pozornost mogla skrenuti i na našu poznatu humsku poticu, upravo onakvog oblika i okusa kako se to oduvijek radi kod nas. Te iste 2017. godine, humska potica bila je popratni sadržaj manifestacije Cvjetni Hum.

Tom su prigodom predstavljene ove potice:

- slatke od jabuka i maka (Jožica Poredski), sira i jabuka (Liljana Blažun), oraha i sira (Marija Majcenić) te oraha, sira i jabuka (Vida Mikša),
- slane od sira i riže (Liljana Blažun), čvaraka (Liljana Blažun), sira i buča (Ivanka Boršić), sira i poriluka (Katarina Firšt), graha (Jožica Poredski), sira i grisa (Tanja Topić) te krumpira.



I sljedeće, 2018. godine u sklopu manifestacije Cvjetni Hum održana je degustacija:

- slatkih potica od rogača i jabuka (Jožica Poredski), sira i pehtrana (Zdenka Petek), oraha, sira i jabuka (Vida Mikša), oraha i buča (Zdenka Majcenić),
- slanah potica od ječmene kaše (Katarina Firšt), čvaraka (Liljana Blažun), oraha i slatkog zelja (Jožica Poredski), krumpira i sira (Milena Horvat), buča i sira (Milica Sambolić), riže i sira (Milica Jesih).



U 2019., zahvaljujući angažiranosti Udruge žena Humsko srce, humska potica bila je predstavljena na dvama događanjima:

- na kestenijadi koju je u listopadu organizirala Udruga žena Humsko srce i
- već tradicionalno kao popratni sadržaj na manifestaciji Cvjetni Hum, kada su gosti uživali u različitim okusima:
 - slatkih potica od jabuka i maka (Jožica Poredski), sira i jabuka (Liljana Blažun), oraha i buča (Zdenka Majcenić),
 - slanih potica od sira i poriluka (Jožica Poredski), čvaraka i vrhnja (Liljana Blažun), sira i buče (Marija Stuhne), sira i riže (Janja Boršić), sira, grisa i vlasca (Katarina Auguštin), oraha i slatkog zelja (Katarina Auguštin), sira i grisa (Vida Mikša) te
 - bezglutenskoj slatkoj potici od rogača i jabuka (Tanja Topić).



Kod svih degustacija bilo je vrlo zanimljivo to što i mladi naraštaji žele isprobati tradicionalno jelo naših baka i djedova, što je zapravo i cilj projekta.

Zahvaljujem svim vrijednim domaćicama, a posebno glavnim protagonisticama projekta humske potice: Jožici Poredski i Liljani Blažun. Veliko hvala na susretljivosti i iznimno lijepoj suradnji s Turističkom zajednicom Općine Hum na Sutli, na čelu s Đurđom Mesarić, te posebna zahvala načelniku Zvonku Jutriši koji je imao sluha za naš projekt i bio podrška u pretvaranju naših ideja u stvarnost.

Vjerujem da ćete uživati u korištenju ove kuharice, nadopunjavati je svojim receptima i – ono što je moj motiv za ovaj projekt – prenositi recepturu mlađim generacijama kako bi naša humska potica postala tradicija.



Zamjenica općinskog načelnika,

Tanja Topić

Slane potice



Potica od sira i pšeničnog grisa (*str. 8*)



Potica od sira i buča I. (*str. 9*)



Potica od sira i buča II. (*str. 10*)



Potica od čvaraka – jerpica (*str. 11*)



Jerpica od čvaraka ili medvjedeg luka (*str. 12*)



Potica od sira i poriluka (*str. 13*)



Potica od sira i riže I. (*str. 14*)



Potica od sira i riže II. (*str. 15*)



Potica od ječmene kaše (*str. 16*)



Potica od oraha i slatkog zelja (*str. 17*)



Potica od sira i krumpira (*str. 18*)



Potica od graha (*str. 19*)



Potica od sira, grisa i vlasca (*str. 20*)

Potica od sira i pšeničnog grisa



Tijesto:

- 50 dag glatkog brašna
- ½ kocke svježeg kvasca
- ½ žlice šećera
- 1 dl ulja
- malo soli
- 3 dl mlijeka

Nadjev:

- 3 dl mlijeka
- 3 žlice pšeničnog grisa
- 1 kg svježeg kravljeg sira
- 2 jaja
- 30 dag kiselog vrhnja
- malo soli

Premaz:

- 2 dl kiselog vrhnja
- 1 jaje



Malo brašna, kvasac i šećer staviti u malo toplog mlijeka i ostaviti da se diže. Dodati ostale sastojke i zamijesiti u glatko tijesto te ponovno ostaviti da se diže. Kada je tijesto spremno, premijesimo ga i razvaljamo na oko 1 cm debljine. Za nadjev skuhati gris u mlijeku te ga mlakog umiješati u sir uz ostale sastojke. Staviti u lim 40x30 cm i premazati nadjevom. Rubove tijesta preklopiti na nadjev. Jajem i vrhnjem premazati cijelu poticu.



Peći na 180-200°C oko 40-50 minuta.

Potica od sira i buča I.



Tijesto:

- 1 kg brašna
- 5 dl mlakog mlijeka
- 2 dl jogurta
- 2 jaja
- 2 žličice soli
- 1 žličica šećera
- 1 kocka svježeg kvasca

Nadjev:

- 70 dag svježega kravljeg sira
- 2 jaja
- malo šećera
- malo soli
- 1 kiselo vrhnje
- 2 buče (posoljene i ocijeđene)



Tijesto rastegnuti na lim za pečenje. Na njega staviti nadjev i premazati ga razmućenim jajetom i kiselim vrhnjem.



Peći na 200°C oko 45 minuta.

Potica od sira i buča II.



Tijesto:

- 60 dag glatkog brašna
- 4 dag svježeg kvasca
- 1 žličica soli
- 5 žličica ulja
- 3 - 4 dl mlake vode

Nadjev:

- ½ kg svježega kravljeg sira
- 70 dag naribanih buča
- sol prema ukusu
- 2 jaja
- 1 kiselo vrhnje



Tijesto zamijesiti i ostaviti da se digno. Buče naribati i posoliti te pustiti 30 minuta. Potom ih ocijediti i pomiješati s ostalim sastojcima za nadjev. Nadjev staviti na razvaljano tijesto i preklopiti rubove.



Peći na 180°C između 30 i 40 minuta.



Potica od čvaraka – jerpica



Tijesto:

- ½ kg brašna
(pola oštro, pola glatko)
- 1 kocka svježeg kvasca
- 1 jaje
- žličica soli
- malo šećera
- 1 dl ulja
- 2 dl mlijeka

Premaz:

- 1 jaje
- 2 žlice kiselog vrhnja
- malo soli
- čvarci



Malo brašna, kvasac i šećer staviti u 1 dl toplog mlijeka i ostaviti da se diže. Dodati ostale sastojke i zamijesiti glatko tijesto te ponovno ostaviti da se diže. Za to vrijeme pripremiti premaz: izmiješati jaje, kiselo vrhnje i sol. Nakon što se tijesto diglo, premijesiti ga i razvaljati na debljinu od jednog centimetra. Staviti tijesto u lim za pečenje i premazati premazom te posipati nasjeckanim čvarcima.



Peći na 160°C 30 minuta.

Jerpica od čvaraka ili medvjedeg luka



Tijesto:

50 dag glatkog ili pirovog
brašna

½ kocke svježeg kvasca

malo soli

malo šećera

2 dl kiselog vrhnja

0,5 dl ulja

1 dl mlakog mlijeka



Premaz:

2 jaja

čvarci ili medvjedi luk

Malo brašna, kvasac i šećer staviti u 1 dl toplog mlijeka i ostaviti da se diže. Dodati ostale sastojke, zamijesiti glatko tijesto te ponovno ostaviti da se diže.

Nakon što se tijesto diglo, premijesiti ga i razvaljati.

Staviti tijesto u lim za pečenje, premazati umućenim jajima i posipati sjeckanim medvjedim lukom ili otopljenim i nasjeckanim čvarcima.



Peći na 180°C od 15 do 25 minuta u prethodno zagrijanoj pećnici.

Potica od sira i poriluka



Tijesto:

- 30 dag pšeničnog brašna
- 30 dag integralnog brašna
- 1 žličica soli
- 1 žlica masti
- 1 žlica kiselog vrhnja
- 350 ml tople vode
- 1 kocka svježeg kvasca

Nadjev:

- 1,2 kg svježega kravljeg sira
- 2 kisela vrhnja
- 10 dag špeka
- 1 veliki poriluk
- 2 jaja
- malo soli
- malo papra



Kvasac umutiti s 2 žlice mlijeka i 1 žličicom šećera i ostaviti da se diže. Dodati ostale sastojke, zamijesiti glatko tijesto te ponovno ostaviti da se diže. Za to vrijeme pripremiti nadjev. Poriluk narezati na rezance i prokuhati oko 3 minute. Ocijediti ga i ostaviti da se ohladi. Špek narezati na sitne kockice i prepržiti ga da promijeni boju. Kad se ohladi, sve zajedno izmiješati. Nakon što se tijesto diglo, premijesiti ga i razvaljati na debljinu od jednog centimetra. Staviti tijesto u lim za pečenje i premazati nadjevom. Rubove tijesta preklopiti na nadjev.



Peći na 180°C približno 40 minuta.

Potica od sira i riže I.



Tijesto:

- 60 dag glatkog brašna
- 1 kocka svježeg kvasca
- 1 žličica soli
- 5 žličica ulja
- 3 - 4 dl mlake vode

Nadjev:

- 30 dag riže
- 1 l mlijeka
- malo soli
- 2 jaja
- 1 kiselo vrhnje
- 50 dag svježega kravljeg sira



Zamijesiti tijesto i ostaviti ga da se digne. Pripremiti nadjev: skuhati rižu na mlijeku uz malo soli, ohladiti i u hladno umiješati jaja, vrhnje i sir.

Kad se digne, tijesto premijesiti, razvaljati i staviti u lim za pečenje. Na njega staviti nadjev, preklopiti rubove i ispeći.



Peći na 175°C 30 do 40 minuta.

Potica od sira i riže II.



Tijesto:

60 dag brašna
 1 kocka svježeg kvasca
 malo soli
 malo šećera
 topla voda po potrebi



Nadjev:

4 dl mlijeka
 1 šalica riže
 malo soli



Zamijesiti tijesto i ostaviti ga da se digne. Pripremiti nadjev: skuhati rižu na mlijeku uz malo soli, ohladiti i u hladno umiješati jaje i sir.

50 dag svježega kravljeg sira
 1 jaje

Kad se digne, tijesto premijesiti, razvaljati i staviti u lim za pečenje. Na njega staviti nadjev, preklopiti rubove, premazati premazom i ispeći.

Premaz:

1 kiselo vrhnje
 1 jaje
 malo vode



Peći na 180°C oko 45 minuta.

Potica od ječmene kaše



Tijesto:

- 30 dag pšeničnog brašna
- 30 dag polubijelog brašna
- 1 žličica soli
- 1 žlica masti
- 1 žlica kiselog vrhnja
- 350 ml tople vode
- ½ kocke svježeg kvasca

Nadjev:

- 2 dl ječmene kaše
- 15 dag špeka
- 2 žlice masti
- 2 kisela vrhnja
- 1 luk
- 4 režnja češnjaka
- 1 jaje
- peršin, bosiljak, biber i sol
prema ukusu



Kašu namočiti nekoliko sati prije kuhanja. Skuhati ju i ohladiti. Kvasac umutiti s 2 žlice mlijeka i 1 žličicom šećera i ostaviti da se diže. Dodati ostale sastojke, zamijesiti glatko tijesto te ponovno ostaviti da se diže. Za to vrijeme, pripremiti nadjev. Špek narezati na sitne kockice i prepržiti da promijeni boju. Kad se ohladi, izmiješati s ostalim sastojcima za nadjev. Nakon što se tijesto diglo, premijesiti ga i razvaljati na debljinu od jednog centimetra. Staviti tijesto u lim za pečenje i premazati nadjevom. Rubove tijesta preklopiti na nadjev i staviti na pečenje.



Peći na 180°C 40 minuta.

Potica od oraha i slatkog zelja



Tijesto:

40 dag brašna

½ kocke svježeg kvasca

3 dl mlake vode

1 žličica šećera

1 žličica soli

1 žlica masti

Nadjev:

50 dag svježeg zelja

30 dag oraha

2 jaja

malo soli

šećer prema ukusu



Zamijesiti tijesto i ostaviti da se digne.

Dok se tijesto diže, narezati zelje i prokuhati ga u slanoj vodi. Ocijediti i dodati orahe, jaja, sol i malo šećera. Nakon što se tijesto diglo, premijesiti ga, razvaljati i staviti u namašćeni lim za pečenje.

Nadjev staviti na tijesto, a ostatak rubova preklopiti na tijesto.



Peći na 180°C oko 30 min.

Potica od sira i krumpira



Tijesto:

- 50 dag brašna
- 1 kocka svježeg kvasca
- 3,5 dl mlake vode
- 0,5 dl ulja
- 1 žličica šećera
- 1 žličica soli

Nadjev:

- 50 dag svježeg kravljeg sira
- 50 dag pire-krumpira
- 2 jaja
- 2 kisela vrhnja
- malo soli

Premaz:

- jaje
- 1 kiselo vrhnje



Kvasac umutiti s malo vode i žličicom šećera i ostaviti da se diže. Dodati ostale sastojke, zamijesiti glatko tijesto te ponovno ostaviti da se diže.

Za to vrijeme, pomiješati sve sastojke za nadjev.

Nakon što se tijesto diglo, premijesiti ga i razvaljati. Staviti tijesto u lim za pečenje i premazati nadjevom.

Rubove tijesta preklopiti na nadjev.

Umutiti jaje i kiselo vrhnje te premazati za ljepšu boju.



Peći na 175°C približno 45 minuta.

Potica od graha



Tijesto:

- 20 dag pšeničnog brašna
- 40 dag polubijelog brašna
- 1 žličica soli
- 1 žlica ulja
- 1 žlica kiselog vrhnja
- 350 ml mlake vode
- 1 kocka svježeg kvasca
- 2 žlice mlijeka
- žličica šećera

Nadjev:

- 60 dag graha
- 15 dag špeka
- 2 žlice masti
- 2 kisela vrhnja
- 1 luk
- 4 režnja češnjaka
- 1 jaje
- sol prema ukusu
- papar
- kumin

Premaz:

- 1 jaje
- 3 žlice kiselog vrhnja



Za nadjev, skuhati grah, ali ne do kraja. Kod kuhanja graha, staviti manje soli jer je špek dovoljno slan. Pola graha narezati, ostatak zgnječiti. Grah mora biti mlak. Narezati špek na sitne kockice, nasjeckati luk i češnjak.

Sve zajedno prepržiti i izmiješati s grahom, jajetom, kiselim vrhnjem i začinima.

Kvasac umutiti s 2 žlice mlijeka i žličicom šećera te ostaviti da se diže. Dodati ostale sastojke, zamijesiti u glatko tijesto te ponovno ostaviti da se diže. Nakon što se tijesto diglo, premijesiti ga i razvaljati na debljinu od jednog centimetra. Staviti tijesto u lim za pečenje.

Nadjev staviti na tijesto, preklopiti rubove i premazati jajetom umućenim s 3 žlice kiselog vrhnja.



Peći na 180°C oko 40 min.

Potica od sira, grisa i vlasca



Tijesto:

- 40 dag brašna
- ½ kocke svježeg kvasca
- 1 žličica šećera
- 1 žličica soli
- 1 žličica masti

Nadjev:

- 60 dag svježega kravljeg sira
- 10 dag bijelog pšeničnog grisa
- 2 jaja
- 1 žličica soli
- 1 žličica šećera
- 1 vezica vlasca
- ½ kiselog vrhnja



Od navedenih sastojaka zamijesiti tijesto i ostaviti ga da se digne. Razvaljati i staviti u namašćen lim.

Za nadjev skuhati gris u mlijeku tako da bude dosta gusto, kao palenta. Kad se ohladi, dodati sir, jaja, sol, šećer, vlasac i ½ kiselog vrhnja. Sve dobro promiješati i staviti na tijesto. Rubove tijesta preklopiti prema unutra. Razmutiti jaje s ½ kiselog vrhnja i premazati cijelu poticu.



Peći na 180°C oko 30-40 minuta.

Slatke potice



Potica od riže (*str.* 22)



Potica od sira i jabuka I. (*str.* 23)



Potica od sira i jabuka II. (*str.* 24)



Potica od oraha i buča (*str.* 25)



Potica od oraha i jabuka (*str.* 26)



Potica od oraha, sira i jabuka (*str.* 27)



Potica od oraha i sira (*str.* 28)



Potica od jabuka i maka (*str.* 29)



Potica od rogača i jabuka (*str.* 30)



Potica od sira i pehtrana (*str.* 31)

Potica od riže



Tijesto:

60 dag glatkog brašna
 1 kocka svježeg kvasca
 malo soli
 malo šećera
 1 dl ulja
 1 jaje
 topla voda po potrebi

Nadjev:

2 manje šalice riže
 1,5 kg svježega kravljeg sira
 4 jaja
 2 vanilin šećera
 naribana korica limuna

Premaz:

1 jaje
 2 žlice kiselog vrhnja



Zamijesiti tijesto uz dodatak vode, tako da nije pretvrdo niti premeko. Al dente skuhati rižu i ostaviti da se ohladi. U ohlađenu rižu dodati 1,5 kg svježega kravljeg sira, 4 jaja, 2 vanilin šećera i naribanu koricu limuna.

Tijesto razvaljati na željenu debljinu u veličini lima za pečenje. Staviti ga na lim i potisnuti do rubova tako da nema zraka. Višak tijesta odrezati. Staviti nadjev i jednoliko ga rasporediti. Rubove preklopiti na nadjev te sve premazati jajetom umućenim s 2 žlice kiselog vrhnja.



Peći 45-60 min na 200°C dok ne poprimi zlatnožutu boju.

Potica od sira i jabuka I.



Tijesto:

- 50 dag brašna
- 1 kocka svježeg kvasca
- 1 jaje
- 2 žličice šećera
- 3 dl mlijeka
- ½ dl ulja
- ½ žličice soli

Nadjev:

- 75 dag svježega kravljeg sira
- 5 naribanih jabuka
- 5 - 6 žlica šećera
- 2 vanilin šećera s limunom
- 1 dl kiselog vrhnja

Premaz:

- 1 jaje
- 1 dl kiselog vrhnja



Zamijesiti tijesto i ostaviti ga da se diže. Premijesiti, razvaljati i staviti u lim za pečenje. Jabuke nakapati limunom da ne potamne. Na tijesto staviti nadjev te premazati jajetom umućenim s kiselim vrhnjem.



Peći na 170°C 50 minuta.

Potica od sira i jabuka II.



Tijesto:

- 60 dag glatkog brašna
- 1 kocka svježeg kvasca
- 1 žličica soli
- 5 žličica ulja
- 3 - 4 dl mlake vode

Nadjev:

- 1 kg jabuka
- 70 dag svježega kravljeg sira
- 1 vanilin šećer
- korica limuna
- malo cimeta
- 15 dag šećera (ili prema ukusu)
- 1 kiselo vrhnje



Zamijesiti tijesto i ostaviti ga da se diže. Premijesiti, razvaljati i staviti u lim za pečenje.

Jabuke naribati, ocijediti i dodati ostale sastojke. Premazati tijesto nadjevom i preklopiti rubove.



Peći na 170°C između 30 i 40 minuta.

Potica od oraha i buče



Tijesto:

- 40 dag glatkog brašna
- 5 dag šećera
- 1 žličica soli
- 2 žlice ulja
- ½ kocke svježeg kvasca
- mlijeko po potrebi

Nadjev:

- 2,5 kg buča
- 60 dag oraha
- 2 vanilin šećera
- šećer po želji (15 dag)
- 1 velika žlica kiselog vrhnja
- ½ dl ulja
- 2 jaja
- malo soli

Premaz:

- 1 jaje
- 2 žlice kiselog vrhnja
- 1 žlica ulja



Kvasac umutiti s malo mlijeka i šećera te ostaviti da se diže. Dodati ostale sastojke, zamijesiti glatko tijesto te ponovno ostaviti da se diže.

Nakon što se tijesto diglo, premijesiti ga i razvaljati. Staviti tijesto u lim za pečenje.

Za nadjev oguliti, očistiti i skuhati buče, ohladiti ih i dobro ocijediti. Dodati ostale sastojke i izmiješati. Nadjev staviti na tijesto, preklopiti rubove i staviti premaz.



Peći na 170°C oko 30 minuta.

Potica od oraha i jabuka



Tijesto:

- 60 dag glatkog brašna
- 1 kocka svježeg kvasca
- 1 žličica soli
- 5 žličica ulja
- 3 - 4 dl mlake vode

Nadjev:

- 1 kg jabuka
- 40 dag oraha
- 2 žlice cimeta
- 1 vanilin šećer
- 15 dag šećera



Kvasac umutiti s malo vode i šećera te ostaviti da se diže. Dodati ostale sastojke, zamijesiti glatko tijesto te ponovno ostaviti da se diže 30 minuta.

Nakon što se tijesto diglo, premijesiti ga i razvaljati. Staviti tijesto u lim za pečenje.

Za nadjev, izmiješati sve sastojke, staviti ga na tijesto i preklopiti rubove.



Peći na 170°C 30 do 40 minuta.

Potica od oraha, sira i jabuka



Tijesto:

- 50 dag brašna
- 1 kocka svježeg kvasca
- 3 dl vode
- 1 dl ulja
- malo soli

Nadjev:

- 1 kg svježega kravljeg sira
- 2 kisela vrhnja
- 30 dag naribanih jabuka
- 15 - 20 dag šećera
- 3 jaja
- 3 žlice pšeničnog grisa
- 25 - 30 dag mljevenih oraha

Premaz:

- 1 kiselo vrhnje
- 1 jaje



Kvasac umutiti s malo vode i šećera te pustiti da se digne. Kad se digne, zamijesiti tijesto i ostaviti da se ponovno diže. Razvaljati ga i staviti u lim za pečenje 35x40 cm.

Izmiješati sve sastojke za nadjev i staviti ga na tijesto. Preklopiti rubove i staviti premaz.



Peći na 180°C 30 minuta te još 10 minuta na 200°C dok se ne zarumene rubovi.

Potica od oraha i sira



Tijesto:

60 dag glatkog brašna

15 g soli

4 žlice ulja

1 žumanjak

4 dl mlakog mlijeka

1 kocka svježeg kvasca

malo šećera

Nadjev:

1,2 kg svježeg sira

30 dag oraha

malo soli

šećera prema ukusu

Premaz:

malo kiselog vrhnja

1 žumanjak



Kvasac umutiti s malo mlijeka i šećera te pustiti da se digne. Kad se digne, zamijesiti tijesto i ostaviti da se ponovno diže. Razvaljati ga i staviti u lim na papir za pečenje.

Izmiješati sve sastojke za nadjev i staviti ga na tijesto. Preklopiti rubove i staviti premaz.



Peći na 180°C do zlatnožute boje, oko 40 minuta.

Potica od jabuka i maka



Tijesto:

- ½ kg pšeničnog brašna
- 1 žličica soli
- 1 žlica masti
- 1 žlica kiselog vrhnja
- 250 ml tople vode
- ½ kocke svježeg kvasca
- 2 žlice mlijeka
- 1 žličica šećera

Nadjev:

- 2 kg jabuka
- 20 dag maka
- 15 dag šećera
- 2 kisela vrhnja
- 10 dag rastopljenog maslaca
- 2 jaja
- cimet
- korica limuna
- 2 vanilin šećera

Premaz:

- 1 jaje
- 1 žlica kiselog vrhnja



Kvasac umutiti s 2 žlice mlijeka i žličicom šećera te pustiti da se digne. Kad se digne, zamijesiti tijesto s ostalim sastojcima i ostaviti da se ponovno diže. Jabuke ocijediti te polako dodati ostale sastojke. Razvaljati tijesto, staviti nadjev i sa svake strane preklopiti rubove. Premazati rubove prije pečenja.



Peći na 180°C oko 40 minuta.

Potica od rogača i jabuka



Tijesto:

- ½ kg pšeničnog brašna
- 1 žličica soli
- 1 žlica masti
- 1 žlica kiselog vrhnja
- 250 ml tople vode
- 1 kocka svježeg kvasca
- 2 žlice mlijeka
- 1 žličica šećera

Nadjev:

- 2,5 kg jabuka
- 30 dag rogača
- 10 dag šećera (ili prema ukusu)
- 2 kisela vrhnja
- 5 dag rastopljenog maslaca
- 2 jaja
- cimet
- grožđice
- 2 vanilin šećera
- 0,5 dl mlijeka
- 4 žlice marmelade od marelice

Premaz:

- 1 jaje
- 1 žlica kiselog vrhnja



Kvasac umutiti s 2 žlice mlijeka i žličicom šećera te pustiti da se digne. Dodati ostale sastojke, zamijesiti tijesto i ostaviti da se ponovno diže.

Mlijeko prokuhati i preliteri rogač. Naribati jabuke, ocijediti ih te polako dodati ostale sastojke za nadjev. Razvaljati tijesto, staviti nadjev, sa svake strane preklopiti rubove, pa premazati premazom.



Peći na 180°C oko 40 minuta.

Potica od sira i pehtrana



Tijesto:

- 60 dag glatkog brašna
- 1 kocka svježeg kvasca
- žličica soli
- žlica šećera
- 1 dl ulja
- 1 vanilin šećer
- 3 dl mlakog mlijeka

Nadjev:

- 60 dag svježega kravljeg sira
- 2 dl kiselog vrhnja
- žlica šećera
- pehtran (estragon) prema ukusu



Kvasac umutiti s malo mlijeka i šećera te pustiti da se digne. Dodati ostale sastojke, zamijesiti tijesto i ostaviti da se ponovno diže. Izmiješati sve sastojke za nadjev.

Razvaljati tijesto, staviti nadjev i sa svake strane preklopiti rubove te ih premazati.



Peći na 180°C oko 40 minuta.

Bezglutenska potica



Budući da bolujem od celijakije i jedini lijek je doživotna striktna bezglutenska dijeta, nakon gotovo dva desetljeća bezglutenstva, uspjela sam napraviti prou pravu bezglutensku poticu. Koliki je to uspjeh za celijakličara, mogu razumjeti samo oni. Zato im poklanjam ovaj divan recept.

Zamjenica općinskog načelnika,

Tanja Topić

Potica od rogača i jabuka



Tijesto:

40 dag svježeg sira

3 jaja

2 praška za pecivo

2 vanilin šećera

šećer prema ukusu

7 žlica mlijeka

7 žlica ulja

50 dag mix b bezglutenskog
brašna

Nadjev:

1,5 kg ribanih jabuka

40 dag rogača

0,5 l mlijeka

2 vanilin šećera

2 žlice marmelade

grožđice

Premaz:

1 kiselo vrhnje

1 jaje

5 dag otopljenog maslaca



Zamijesiti tijesto sa svim sastojcima i razvaljati na papiru za pečenje.

Za nadjev, grožđice namočiti u malo likera, a rogač preliteri s 0,5 l vrelog mlijeka. Izmiješati sve sastojke za nadjev i staviti ga na razvaljano tijesto. Preklopiti rubove i premazati cijelu poticu premazom od kiselog vrhnja, jaja i otopljenog maslaca.



Peći na 180°C oko 40 minuta.

Recepte pripravile:

Vida Mikša

Potica od sira i pšeničnog grisa (str. 8), Potica od oraha, sira i jabuka (str. 27)

Marija Stuhne

Potica od sira i buča I. (str. 9)

Diana Tepoš

Potica od sira i buča II. (str. 10), Potica od sira i riže I. (str. 14), Potica od oraha i jabuka (str. 26)

Liljana Blažun

Potica od čvaraka - jerpica (str. 11), Potica od sira i jabuka I. (str. 23)

Jasmina Petek

Jerpica od čvaraka ili medvjedeg luka (str. 12)

Jožica Poredski

Potica od sira i poriluka (str. 13), Potica od graha (str. 19), Potica od jabuka i maka (str. 29), Potica od rogača i jabuka (str. 30)

Janja Boršić

Potica od sira i riže II. (str. 15)

Katarina Firšt

Potica od ječmene kaše (str. 16.)

Katarina Auguštin

Potica od oraha i slatkog zelja (str. 17), Potica od sira, grisa i vlasca (str. 20)

Milena Horvat

Potica od sira i krumpira (str. 18)

Jožica Gajšak

Potica od riže (str. 22)

Marjana Drogenik

Potica od sira i jabuka II. (str. 24)

Zdenka Majcenić

Potica od oraha i buča (str. 25)

Marija Majcenić

Potica od oraha i sira (str. 28)

Zdenka Petek

Potica od sira i pehtrana (str. 31)

Tanja Topić

Bezglutenska potica – Potica od rogača i jabuka (str. 33)

Urednik:

Tanja Topić

Ideja i organizacija:

Tanja Topić

Jožica Poredski

Liljana Blažun

Lektoriranje:

Maja Starček

Idejno rješenje i dizajn:

Sara Kolar

Travanj, 2021.