

## MENIHOV POSTNI PRIGRIZEK –

*pirin hlebček s filejem rečne ribe  
na zeliščnem namazu*



### SESTAVINE:

za kvašeno testo: 300 g polnovredne pirine moke, 42 g kvasa, žlička sladkorja, dve zravnani žlički soli.  
za namaz: sveža domača skuta, pomladanska zelišča (koper, pehtran in drobnjak) ščepec soli, domače mleko.

### PRIPRAVA:

- polnovredno pirino moko stresemo v skledo, naredimo v sredini vdolbino in vanjo nadrobimo kvas. Dodamo sladkor in nekaj žlic mlačne vode, oboje pa narahlo premešamo z vilicami. Posodo pokrijemo in pustimo kvas vzhajati 10 minut;
- moki primešamo sol in približno 3,4 decilitra mlačne vode. S kavljema električnega ročnega mešalnika, sprva pri najnižji, potem pa pri najvišji hitrosti sestavine mešamo 5 minut. Testo pokrijemo s kuhinjsko krpo in pustimo, da vidno vzhaja;

- vzhajano testo na pomokani delovni površini na hitro pregnetemo in oblikujemo hlebčke. Hlebčke zložimo na desko, jih pokrijemo in pustimo vzhajati 30 minut; pekač namažemo z maslom in obložimo s pekovskim papirjem. Nanj položimo vzhajano testo, potem pa ga potisnemo v na 180 °C ogreto pečico. Ko so hlebčki pečeni jih vzamemo iz pečice in ohladimo;
- med tem v svežo domačo skuto vmešamo pomladanska zelišča – koper, pehtran in drobnjak, po okusu začinimo z grobo soljo in vmešamo domače mleko. Vse skupaj dobro premešamo, ohladimo in namažemo na pirin hlebček;
- file rečne ribe položimo na dobro ogreto ploščo za peko, ki smo jo pred tem premazali z domačo svinjsko mastjo, potreseno z grobo soljo. Ko meso na zunanji strani pobeli ga obrnemo, popečemo še eno minuto in položimo na s skutinim namazom namazan pirin hlebček in toplo postrežemo.



**Lista za razvoj Vrhnik in podeželja**

Blatna Brezovica 89, 1360 Vrhnik

SPLET: [lrvp.si](http://lrvp.si)  
E-NAŠLOV: [Lista.lrvp@gmail.com](mailto:Lista.lrvp@gmail.com)



@ListaRVP