

Po receptu Andreje Škrabec

# Fižolova potica

Andreja Škrabec je velika ljubiteljica fižola in tista prebivalca Hrovače, ki je tej stročnici resnično zlezla pod kožo. Dokaz za to je njena knjiga *Fižol*, v kateri je na svojem kulinarinem potovanju od ribničana in češnjevca do maslenca in adzukija odkrivala vsestranskost te stročnice. Med številnimi jedmi, ki jih je skuhalo oziroma spekla, je tudi fižolova potica. Kot je avtorica napisala pri receptu, je bila odločitev za ta drzni poskus enostavna: »Ker je fižol ena tistih zelenjadnic, ki jo imamo že za avtohtono, sem si drznila pripraviti potico še s fižolom. Fižol sem uporabila tako v testu, ki mu doda vlažnost, kot v nadevu, kjer se fižol zelo dobro ujame z mletim ingverjem. Moja sinova sta bila nad potico navdušena in lahko samo dodam, da fižol resnično zmore vse.« Si upate poskusiti?

Sestavine za pekač  
premera 30 cm:

Za testo:

- 1/2 kg moke
- 1/2 žličke soli
- 250 g kuhanega belega fižola (1 srednje velika pločevinka)
- 200 ml toplega mleka
- 40 g svežega kvasa
- 3 rumenjaki
- 50 g raztopljenega masla, pa še malo za pekač
- 2 žlici ruma
- 60 g sladkorja
- 1 vaniljin sladkor

Za nadev:

- 1/2 kg kuhanega rdečega fižola (1 velika pločevinka)
- 1 žlička mletega ingverja
- 150 g sladkorja
- 180 ml goste kisle smetane (1 kozarček)

Priprava:

1. Za kvasni nastavek v skodelici zmešamo kvas, 2 žlici moke, žlico sladkorja in 100 ml toplega mleka. Dobro premešamo, da dobimo gosto zmes, ter pokrijemo in postavimo na toplo za 15 minut.
2. Kuhan fižol ali fižol iz pločevink fino pretlačimo, najlažje bo, če ga zmeljemo v sekjalniku.
3. Moko presejemo v posodo in jo posolimo. Premešamo. Pri nizki temperaturi pogrejemo preostalo mleko do telesne temperature, vanj umešamo rumenjake, dodamo rum, maslo, sladkor in vaniljin sladkor ter dobro premešamo, da se sestavine med seboj povežejo in je zmes enakomerno topla. V sredino moke naredimo jamico, vanjo nalijemo vzhajan kvasec, dodamo zmečkan beli fižol in tekoče se-

stavine. Z leseno kühlnico umešamo rahlo testo, ki se loči od posode in kühlnice. Na koncu ga z rokami še malce pregnetemo in oblikujemo v rahel hlebček. Tako pripravljeno testo pokrijemo s prtčem in postavimo na toplo, da vzhaja kakšno uro, naraste naj na dvojno prostornino.

4. Za namaz kuhan rdeči fižol, sladkor in mleti ingver v sekjalniku zmešamo v gladko, gosto maso. Na koncu dodamo kisló smetano, ki jo nežno primešamo masi, saj ne želimo, da je masa pretekoča.

5. Vzhajano testo na pomokanem prtju razvaljamo v velik pravokotnik 1 do 2 mm debeline. Stranica pravokotnika, v smeri katere bomo potico zvijali, naj bo nekoliko daljša, kot je dolg notranji rob potičnika, v katerem bomo potico pekli. Tako razvaljano testo nato premažemo s pripravljenim nadevom in tesno zvijemo v obliko.

6. Pečico ogrejemo na 170 stopinj. Potičnik namažemo z maslom in rahlo pomokamo. Preden potico postavimo v model, konce zavite potice odrežemo z ročajem lesene kühlnice tako, da dobimo dva mala štruklja (pri nas jim rečemo odtrgančki). S tem bomo dobili lepo odrezan osrednji del potice, ki ga skrbno sestavimo v modelu v lep krog. Dolžina zavitega testa mora biti tako dolga, kolikor meri notranji spodnji rob modela.

7. Model s testom postavimo na toplo, ponovno pokrijemo s prtčem in počakamo, da še enkrat vzhaja. Medtem ko čakamo, da potica ponovno vzhaja, spečemo štruklja v poprej segreti pečici. Štruklja naj se pečeta dobrih 30 minut, ravno toliko časa, da bo potica v modelu lepo vzhajana. Ko je potica v modelu dovolj vzhajana, jo nežno prepikamo po površini z iglo in jo pečemo uro in 10 minut na 170 stopinjah.

Da potica ne bo po vrhu preveč zapečena, jo lahko zadnje pol ure pokrijemo z alufolijo.

8. Ko je potica pečena, jo vzamemo iz pečice, pokrijemo s suhim prtjom in pustimo kakšno uro, da se ohladi. Nato potico zvrnemo na podlago, na kateri jo bomo rezali, in jo po vrhu posujemo s sladkorjem v prahu.

