

OCVRTI ŽINKROFI NADEVANI Z ROŽIČI ALI MESOM

Za testo potrebujemo:

1 kg moke

1 kocko kvasa

3 rumenjake

1 žličko soli

8 dag masla ali olja ali svinjske masti

1 dcl sladke smetane

4 dcl mleka

5 dag sladkorja (**sladkorja pri testu za mesni nadev ne damo!**)

beljak ali mlačna voda za premaz roba testa, da se sprime in žinkrof med cvretjem ne »regne«, da se ne odpre

cca 1 liter olja za cvrenje

Iz zgornjih sestavin zamesimo rahlo testo in ga pustimo vzhajati kakšno uro. Medtem pripravimo nadev - ali rožičev, ali mesni; Za mesni nadev, v testo ne damo sladkorja!

Rožičev nadev:

20 dag rožičeve moke zakuhamo v 2 dcl mleka in 2 dcl smetane za kuhanje, dodamo še

10 dag masla, žlico ruma, žlico medu, ali domače marmelade,

če je pregosto, damo še malo smetane, če je nadev preredit, pa malo krušnih drobtin.

Lahko dodamo še v rum namočene rozine. Po želji ocvrte potresemo z mletim sladkorjem.

Mesni nadev:

20 dag prekajenega kuhanega - mletega svinjskega mesa, 10 dag mlete kuhane govedine, 3 jajca, žlico sesekljane čebule, po okusu še malo soli, 2-3 žlice kisle smetane, cca 5 dag na kocke narezanega kruha, ki ga namočimo v rumenjake.

Ko testo vzhaja, ga razvaljamo na približno 1 cm debelo in razrežemo na pravokotnike ali kroge (cca 10 cm) in na sredino damo malo žličko rožičevega ali mesnega nadeva. Robove premažemo z beljakom ali toplo vodo, testo prepognemo, da pokrijemo nadev in stisnemo skupaj, da nam nadev pri cvrenju ne uide ven. Žinkrofe pokrijemo s krpo in jih pustimo vzhajati približno 15 minut. Medtem segrejemo olje in jih na srednje vročem olju zlatorumeno ocvremo. Ko jih dajamo v olje, jih obračamo ravno narobe, kot so bili na pladnju, kjer so vzhajali.