

Poprtnik – Poprtnik je tradicionalni praznični kruh - ta boljši kruh, božičnik, mižnik, móčen kruh, podprtnik, pomiznik, poprtnjak, postólnik, stólnik ali žúpnik. Ime naj bi bila izpeljanka iz besede prt, s katerim je poprtnik pokrit na mizi in besede popotnik.

Sestavine

KVAŠENO TESTO

- 1 kg moke
- 150 g masla
- 5 dl mleka
- 120 g sladkorja
- 3 jajca
- košček limonine lupine
- 1 žlička soli

KVASEC

- 50 g kvasa
- 4 žlice moke
- 1 žlica sladkorja
- 6 žlic mleka



PREMAZ

- 1 jajce

Predpriprava

- **KVASEC:** V skodelico nadrobimo kvas. Dodamo sladkor, moko in mlačno mleko (2 dl). Premešamo, pokrijemo in pustimo 10 minut vzhajati.
- Ostalo mleko pristavimo in segrejemo do mlačnega.
- Maslo pristavimo in stopimo, potem pa ga odstavimo in ohladimo do mlačnega.

Priprava

- **KVAŠENO TESTO:** V večjo skledo presejemo moko. Dodamo mlačno maslo in mleko, sladkor, jajca, drobno nastrgano limonino lupino, vzhajan kvasec in sol. Vse skupaj ugnemo do gladkega testa, ki se ločuje od sten posode. Oblikujemo ga v hlebček, ki ga v skledi pokrijemo s prtom in pustimo približno 30 minut, da vzhaja.
- Manjši del vzhajanega testa odvezamo, razvaljamo in izrežemo v poljubne okraske: kite, ptičke, rombe, zvezdo repatico, letnice in podobno.
- Večino vzhajanega testa oblikujemo v hlebec, ki ga s pomočjo kuhinjskega čopiča navlažimo z mlačno vodo, potem pa ga oblepimo s pripravljenimi testenimi okraski. Okrašen hlebec pokrijemo in pustimo vzhajati približno 30 minut.
- Pečico segrejemo na 180 °C.
- Jajce za premaz razžvrkljamo. Z jajcem premažemo vzhajan hlebec, ki ga za približno 60 minut damo v segreto pečico.
- Pečen kruh vzamemo iz pečice, pokrijemo s prtom in ohladimo.



Pirhi, kuhani v čebuli

Čebulne olupke zbiramo dalj časa, najlepši pirhi so iz mešanice rdečih in rjavih čebulnih olupkov.

Na jajčka damo sveže zelenje iz vrta. Da se listi in rožice ne premikajo, jih damo v najlonke in zavežemo v culico.

V nizko posodo damo olupke in vanje položimo surova jajčka. Tekočine in olupkov mora biti toliko, da so jajčka pokrita. Jajčka kuhamo, dokler niso v trdo kuhana.

Kuhana jajčka odvijemo, ali jih pustimo čez noč, da se barva še bolj prime jajčk. Posušena premažemo s slanino, da se lepo svetijo.

