

Izvajalec: **LJUDSKA UNIVERZA JESENICE**

Projekt: Center vseživljenjskega učenja Gorenjska

Točka vseživljenjskega učenja:

Dom Dr. Janka Benedika Radovljica
Šercerjeva ulica 35
4240 Radovljica

Gradivo za delavnico

PUJSKI ZA SREČO

Pripravila: Nada Trošt

Radovljica, 18 . december 2013

PUJSKI ZA SREČO

Sestavine:

- 1 kg moko
- 20 dag margarine
- 4 dag kvasa
- 1 rumenjaka
- 0,5 l mleka
- 1 kavna žlička soli
- 12 dag sladkorja
- 1 vanilij sladkor
- 1 žlica ruma
- naribana lupinica 1 limone
- jajce za premaz
- rozine za oči



Priprava:

Moko sobne temperature presejemo v skledo in ob strani dodamo sol. V sredini napravimo jamico.

Posebej v skodelici pripravimo kvas s toplim mlekom in žlico sladkorja. Medtem, ko kvas vzhaja, v drugi posodi nekoliko segrejemo preostalo količino mleka, v katerega dodamo sladkor, rumenjaka, vanilin sladkor in žlico ruma.

V moko naredimo jamico in najprej damo vanjo kvas, nato pa zamesimo testo s pripravljenim mlekom. Nazadnje dodamo raztopljeno maslo in zamesimo srednje mehko testo.

Pripravljeno testo naj 40 minut vzhaja v pokriti plastični posodi za vzhajanje testa. Vzhajano testo razvaljamo 1 cm debelo. Z modelom za krofe izrežemo večji krog, ga premažemo z jajcem in nanj položimo manjši krog za rilec in na njem odtisnemo dve luknjici s slamico. Izrežemo dva trikotnika za uhlja, ki ju pritrdimo na večji krog. Uporabimo testo, ki ostane po izrezovanju velikih krogov – glave. Za par ušes enkrat prerežemo testo, ki ostane med štirimi glavami. Za oči uporabimo krogca, ki smo ju izrezali iz rilca, lahko pa tudi rozine ali klinčke.

Pujske položimo na pekač, obložen s peki papirjem in jih pustimo vzhajati 15 minut. Pred peko jih premažemo z raztepenim jajcem in jih pečemo 15 - 20 minut pri temperaturi 180 - 200 stopinj, odvisno od pečice.

Pečene pujske ohladimo ter zavijemo kot novoletna darilca za srečo.

Viri:

Nada Trošt, osebna zbirka receptov

<http://www.kulinarika.net/recepti/16395/kruh/pujski-za-sreco/>

Fotografija: <http://www.bibaleze.si/clanek/idejnica/specimo-prasicke-za-sreco.html>

Pripravila:

Nada Trošt

december 2013



REPUBLIKA SLOVENIJA
MINISTRSTVO ZA IZOBRAŽEVANJE,
ZNANOST IN ŠPORT



»Operacijo delno financira Evropska unija iz Evropskega socialnega sklada ter Ministrstvo za izobraževanje, znanost in šport. Operacija se izvaja v okviru Operativnega programa razvoja človeških virov za obdobje 2007 – 2013, razvojne prioritete: Razvoj človeških virov in vseživljenjskega učenja; prednostne usmeritve: Izboljšanje kakovosti in učinkovitosti sistemov izobraževanja in usposabljanja«