

## **POVITICA ILI POVETICA**

### **Tijesto:**

- 750 gr brašna
- 3 jaja
- 8 žlica šećera
- 15 dkg maslaca
- 2 vrećice kvasca
- 2 vanilija šećera
- 2 dcl toplog mlijeka
- Naribana korica jednog limuna
- Malo soli (u svako tijesto sa brašnom ide malo soli, bez obzira je li slatko ili slano)

### **Fil:**

- 1,5 kg jabuka
- 400 gr oraha
- malo maslaca
- malo prezle (2 žlice)
- 2 vanilije
- malo cimeta
- malo rakije ili ruma

Kvasac pomiješajte sa žličicom šećera pa zalijte sa pola dcl toplog mlijeka i pokrijte da se kvasac digne. Brašno prosijte, dodajte malo soli, promiješajte rukom pa dodajte dignuti kvasac, jaja (malo ih razbijte vilicom), koricu limuna, šećer, vanilija šećer, otopljeno maslo i toplo mlijeko. Dobro promiješajte, olakšajte sebi pa najprije izmutite malo mikserom te miješanje završite svojim ručicama. Dobro izmiješano tijesto pokrijte i ostavite na toplome bar sat vremena.

Na malo maslaca dodajte naribane jabuke i dinstajte ih uz dodatak vanilija šećera i šećera dok voda iz jabuka ne ispari. To će trajati jedno petnaestak minuta (ovisno o jabukama), dodajte po želji malo rakije ili ruma, cimet te prezlu (mrvice suhog kruha). Skinite s vatre, dodajte samljevene orahe (po želji desetak deka oraha sameljite ili isjeckajte

malo krupnije, povitica će biti puno ukusnija) i pustite da se smjesa ohladi.

Tijesto podijelite u dva dijela, razvaljajte ga i napunite filom za poviticu. Zarolanu poviticu stavite u kalup, premažite je žumanjkom (u njega dodajte malo mlijeka), pospite šećerom i stavite u toplu pećnicu na pečenje na 180 C 50 min. U Istri je običaj da se prije pečenja u poveticu zabode deset listića maslina, ja sam to preskočila, jer ne bi bilo dobro da me susjedi u ponoć vide da se penjem po maslini i berem granu masline (hitna bi imala hitnu intervenciju). Zato sam je sutra prije slikavanja ukrasila granama maslina. Pečenu poviticu pospite šećerom u prahu.

