**Fokača**

je kruh, značilen za Primorsko, ki ga mlačnega ali hladnega ponudimo mesnim jedem, sirom in solatam.

Za 4 osebe potrebujemo:

* 500 g moke
* 2 žlici ekstra deviškega olivnega olja
* 1 žlička sladkorja
* 15 g kvasa
* 1 žlička soli

Za poudarjen in značilen okus kruha dodamo še:

* ekstra deviško olivno olje
* grobo morsko sol
* rožmarin

**Predpriprava**  
V skodelici v 1 decilitru mlačne do tople vode stopimo kvas in sladkor. Vzhaja naj 10 minut.  
V skledo presejemo moko. Primešamo sol in olje, potem pa še kvas in 1 do 1,5 decilitra mlačne do tople vode. Zamesimo gladko testo, ki ga oblikujemo v hlebček. Tanko ga premažemo z oljem, pokrijemo s kuhinjsko krpo in pustimo vzhajati približno 60 minut oziroma do dvojne velikosti.

**Priprava**  
Rožmarinove iglice skupaj z grobo morsko soljo stremo v terilniku. Dodamo olivno olje in tremo, da se olje navzame vonja in okusa.

Pečico segrejemo na 220 °C. Klasičen pekač namažemo z oljem.  
Vzhajano testo pritisnemo z dlanmi, da iztisnemo nekaj zraka ter ga raztegnemo za prst debelo. V testo s prsti, ki jih pomakamo v toplo vodo, nesimetrično vtisnemo vdolbinice, potem pa po testu enakomerno nanesemo oljno mešanico ali precejeno olje. Pekač za približno 15 minut položimo v segreto pečico.

Pečeno fokačo na rešetki hladimo 15 minut. Če želimo, da se skorjica zmehča, jo nato ovijemo v kuhinjsko krpo.

**Zeliščni namaz s čemažem**

* 400 g puste skute
* 1 skodelica kisle smetane
* 1 šopek čemaža
* ščepec soli in popra

Pusto skuto z vilicami dobro pretlačimo, dodamo kislo smetano in zmešamo, da nastane gosta masa. Po okusu osolimo in popopramo.

Lističe čemaža dobro operemo in na drobno nasekljamo. Nasekljani čemaž umešamo v skuto. Mešanico iz skute in kisle smetane serviramo v posebno skledico ter po vrhu potresemo s preostalim čemažem. Skupaj z rezinami domačega kruha ponudimo gostom.

**Ajdova kaša v solati z baziliko**

* 200 g ajdove kaše
* 50 g paprike
* 50 g bučk
* 50 g korenja
* bazilika
* olivno olje
* sol, poper

Ajdovo kašo skuhamo v rahlo osoljeni vodi, nato jo odcedimo in ohladimo. Papriko in bučke operemo ter narežemo na kocke. Korenje operemo in naribamo. Narezano zelenjavo primešamo ajdovi kaši, začinimo s soljo, poprom, oljem ter dodamo baziliko.

**Pehtranova potica**

* 600 g moke
* 90 g masla
* 3 dcl mlačnega mleka
* 80 g sladkorja
* 4 rumenjake
* 30 g kvasa
* žlička soli

Za pehtranov nadev potrebujemo:

* 2 dcl kisle smetane
* 200 g sladkorja v prahu
* 6 rumenjakov
* 200 g masla
* 2 skodelici drobno narezanega pehtrana

Maslo za testo pristavimo in počasi stopimo.

V skodelici zmešamo zdrobljen kvas, žlico sladkorja (od skupne količine) in 2 žlici mlačnega mleka. Potresemo z malo moke, pokrijemo s čistim prtom in pustimo vzhajati 10 minut, da naraste na dvojno količino.

Moko presejemo v večjo skledo. V kotličku gladko razmešamo mlačno mleko, stopljeno maslo, rumenjake, sladkor, sol in nastrgano limonino lupino. Tekočino prilijemo k moki, potem pa zamesimo mehko in voljno testo. Ko se loči od rok ali metlice električnega mešalnika, ga pokrijemo s prtom in za približno 60 minut postavimo na toplo, da naraste na dvojno količino. Model za potico namažemo z maslom in potresemo z drobtinami.

**Pehtranov nadev**

V skledi gladko razmešamo rumenjake in sladkor, dodamo še kislo smetano. Dobro premešamo.

Pečico segrejemo na 200° C. Vzhajano testo zvrnemo na pomokano delovno površino. Razvaljamo ga približno pol centimetra debelo. Namažemo z nadevom, tega pa potresemo z drobno narezanim pehtranom. Testo zvijemo in položimo v pripravljen model, ki ga za 10 minut potisnemo v segreto pečico.

Temperaturo v pečici znižamo na 180° C, potico pa pečemo še približno 45 minut.  
Pekač vzamemo iz pečice, potico pa še nekaj minut pustimo v njem, da izpuhti odvečna vlaga. Nato pehtranovo potico previdno zvrnemo na kuhinjsko desko; pokrijemo jo s čisto kuhinjsko krpo in ohladimo do mlačnega.

Ko je pehtranova potica mlačna, jo potresemo s sladkorjem v prahu in narežemo po potrebi.