

# OCVRTO FIGOVO PECIVO

Recept je povzet iz *Küchengeheimnisse des Mittelalters*.



## KAKO SE LOTIM PRIPRAVE?

Fige v hrustljavem plaščku!

V mešalniku zmešamo na drobno nasekljane fige, začimbe in žafran, ki ga za kratek čas namočiš v vodi, sol ter rumenjaki.

Beljake razžvrkljaj. Testo nareži na kvadratke in ga premaži z beljakom ter jih nadevaj s figovo mešanico. Dobro zavij v liste testa in jih na olju ocvri.

Segrej med in jih premaži z njim. Ješ jih lahko tople ali hladne.

Za odtenek bolj zdrava verzija: žepke peci v pečici na 190 stopinj približno 25 minut.

Dober tek!

NARODNI  
MUZEJ  
SLOVENIJE



## ZA PRIPRAVO POTREBUJEŠ:

450 G POSUŠENIH FIG  
1/8 ČAJNE ŽLIČKE  
INGVERJA, KLINČKOV  
MALO POPRA  
1/4 ČAJNE ŽLIČKE  
ŽAFRANA  
1/4 ČAJNE ŽLIČKE SOLI  
2 BELJAKA, 1 RUMENJAK  
LISTNATO TESTO  
OLJE ZA CVRTJE  
225 ML SEGRETEGA MEDU

Recept zadostuje za 6  
oseb.