

## **Lojenica po receptu moje prane Ćulijete Jerićević (s uputama moje mame Mile)**

... 2 kg brašna (za 7-8 lojenica)  
... 40 dag cukara  
... 20 dag loja od škopca ili brava i 20 dag masti  
Loj, po kojemu je lojenica i dobila ime, ne stavlja se sirov  
nego se nariže na kockice koje se isfrigaju na masti. Pusti  
se da malo čapaju i pustu masnoću pa se sve ulije u brašno.  
Te frigane kockice imaju poseban okus po bruštulanim  
mindolima.

... 20 dag grubo tučenih bruštulanih mindoli  
... 20 dag oraha  
... 10 dag pinjoli  
... 35 dag suhvice  
... 4 friška kvasa  
... dva kučarina soli  
... 4 vanilije (stari su držali mahune vanilije u cukaru)  
... 3 gratana oraščića (samo oraščić, nema brokini, kanele  
ni drugih začina)  
... bičerin rakije od rozi  
... kore od dva limuna i dvi naranče (mogu gratane, a mogu  
se ogulit ko jabuke i isickat na male bokuniče)  
... potroši se oko 1 litra tople vode za umisit i pustiti se  
stat na toplo

Važno je napomenut da se kvadrati na lojenici rižu oni čas  
prin stavjanja u peč, kad je lojenica već dignuta. Oko 10  
minuti se peče na 200°C. Kad čapa malo kafene boje smanjit  
na 120°C i peč još po ure do tri kvarta, o peči ovisi koliko  
je potreba jer lojenice ne smu bit pripečene, nego blide.

Sve vam raslo, sve vam cvalo  
Po sve vike vika.  
Amen.