

## Lojenica po receptu moje pranone Đulijete Jeričević (s uputama moje mame Mile)

... 2 kg brašna (za 7-8 lojenica)

... 40 dag cukara

... 20 dag loja od brava ili škopca 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

... 20 dag pinjoli

... 35 dag suhvica

... 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 pusti 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.