

RECEPT!

KAZALO

SLADICE

GOBICE, BRESKVE	1
BOMBICE	1
JAGODE	1
RAFAELO	1
KREMŠNITE	2
KREMŠNITE	2
RDEČA KAPICA	2
TIRAMISU (mali pekač)	3
TIRAMISU	3
PIJANA NEVESTA (velik pekač)	3
PREKMURSKA GIBANICA (velik pekač)	4
GRMADA	5
BAKLAVE	5
Jafa BISKVIT	6
ŽERBA	6
JABOLČNI KOLAČ S PUDINGOM (mali pekač)	7
BISKVIT Z JABOLKI - čežano (Dragica)	7
BISKVITNI KOLAČ S SADJEM ALI KREMO (mali pekač)	7
SADNE (ali čokoladne) REZINICE (Barbara)	8
SKUTINO PECIVO S SADJEM (Simona)	8
ČEŠNJEV BISKVIT (mali pekač)	8
BISKVIT (nizek okrasni pekač)	9
JABOLČNO PECIVO (velik pekač)	9
JABOLČNA PITA (pekač iz pečice)	9
ZAVITEK S HRUŠKAMI IN SKUTO	10
SADNO PECIVO	10
OHLAJENI BISKVIT S PUDINGOM	10
SLIVOVA KLOBASA	11
JABOLČNI NARASTEK S KRUGHOM	11
RIŽEV NARASTEK (velik pekač)	12
RIŽEV NARASTEK Z JABOLKI (velik pekač)	12
MARELIČNI NARASTEK	12
SKUTNI NARASTEK S SADNIM PRELIVOM	12
SIROVA ZLIVANKA	13
SIROVI TRIKOTNIKI	13
JOGURTOVO PECIVO	13
BISKVIT Z ROZINAMI (Lili)	14
EUROKREM	14
BAJADERA	14
ZAMOREC V SRAJČKI (mali pekač)	15
ČOKOLADNE KOCKE V KOKOSVI MOKI (velik pekač)	15
ČOKOLADNI BISKVIT - munch melo (velik pekač)	16
ČOKOLADNA KUPA Z MANDARINAMI	16
KAKAVNI BISKVIT S ČOKOLADO	17
KAKAVNE REZINE	17
PIJANI KOLAČ	18
OREHOVE REZINE S ČOKOLADO (velik pekač)	18
OREHOVE SLAŠČICE	19
OREHOVO-PIŠKOTOVE KOCKE	19
BANANINE KOCKE	19
RUMOVE REZINE	20
KOKOSOVE REZINE	20
LUNCE	20
MAKOVO PECIVO	21
SAHARA	21
TORTA (Darjin recept)	22
SADNA TORTA (Laurin recept)	22
SKUTNA TORTA (tortni model)	23
BISKVIT ZA TORTO (dober)	23
BISKVIT RULADA	23
OREHOVA ROLADA	23
ČOKO - KOKOS RULADA	24
RULADA	24
RULADA IZ OBLATOV	24
VLEČENO TESTO (za zavitke)	25
KVAŠENO TESTO (za potice, štruklje, ...)	25
MARCI PAN (50 dag)	25

POTRATNA POTICA.....	26
OREHOVA POTICA (mami).....	27
POTICA.....	28
SKUTINA KREMA.....	28
SKUTINA KREMA.....	29
ROŽIČEV NADEV.....	29
PIŠKOTNO TESTO.....	29
FIGOVI POLŽKI (60 piškotov).....	30
MEDVEDJE ŠAPE (piškotno testo).....	30
KORENČKOVI PIŠKOTI.....	30
OREHOVI ROGLJIČKI.....	31
PREPROSTI PIŠKOTI Z MARMELADO.....	31
KOKOSOVI PIŠKOTI.....	31
PIŠKOTI NA TESTOMAT.....	31
ŠKOFOV KRUH.....	32
DOMAČI PRIJATELJ (mali pekač).....	32
POLNJENI OREHI (3 x 50 modelčkov).....	32
MUFFINS.....	33
MEDENJAKI.....	33
KROFI.....	33
PRINCES KROFI.....	34
TRDI FLANCATI.....	34
KRHKI FLANCATI.....	34
KVAŠENI FLANCATI.....	35
BUHTELJNI.....	35
MIŠKE.....	35
TERANOV LIKER.....	36
ČOKOLADNI LIKER.....	36
SADNI SLADOLED (Nikolina).....	36
SADNO MLEKO.....	36

JUHE, ZELENJAVNE, MESNE IN DRUGE JEDI

MUSAKA.....	37
SMETANOV ZAPEČEN KROMPIR.....	37
FRANCOSKA SOLATA.....	37
PRATA.....	38
KROMPIRJEVA JUHA.....	38
ŠPINAČINA JUHA Z VLVANCI.....	39
SKUTINI CMOKI.....	39
KRUHOVI CMOKI (skutini).....	39
SKUTINI ŽLIČNIKI (z zdrobom).....	40
FILA ZA PIŠČANCA.....	40
GOBOVA OMAKA.....	40
KORENČKOVA OMAKA.....	41
GRAHOVA OMAKA.....	41
FIŽOLOVA OMAKA.....	41
GOVEJI ZREZKI Z GOBAMI.....	42
ZREZKI V OMAKI.....	42
FRANCOSKI ZREZKI.....	43
BUČKINI POLPETI.....	43
FILANE PAPRIKE.....	43
GOVEJI GOLAŽ.....	43
KROMPIRJEV GOLAŽ.....	44
TATARSKI BIFTEK.....	44
RIBJA PAŠTETA.....	44
FRANCOSKE PIZZETE.....	45
TESTENINSKI NARASTEK.....	45
ZELENA PITA.....	46

SLADICE

GOBICE, BRESKVE

Sestavine:

- 70 dag moke
- 30 dag sladkorja v prahu
- 3 rumenjaki
- 1 margarina (Petra - v škatli)
- 1 kavna žlička sode
- 1 del mleka
- ščepec soli

Priprava:

Iz testa oblikuješ bunkice (par - velikoinmajhno). Peci jih toliko časa, da lepo zarumenijo. Nato iz obeh izdolbeš luknjice. Iz ostalih piškotnih drobtin narediš orehovo filo, ter jo nadevaš v luknjice (nadev mora biti zelo gost). Par bunkic stisneš skupaj, zgornji - večji del pomočiš v čokoladni preliv. Pri breskvah oblikuješ enako veliki bunkici, ter ju na koncu povaljaš v sladkorju.

BOMBICE

Sestavine:

- 30 dag zmletih albert piškotov
- 15 dag čokolade v prahu
- 1 margarina
- 2 žlici ruma
- 25 dag sladkorja v prahu

Priprava:

Vse skupaj zmešaš, zgneteš in povaljaš v kokosovi moki ali sladkorju.

JAGODE

Sestavine:

- 40 dag albert piškotov
- 15 dag sladkorja v prahu
- 15 dag margarine
- 2 ekstrakt jagode (ali višnje, maline, ...)
- sok 1 limone
- 1 jajce
- rum

Priprava:

Oblikuješ v kroglice, dodaš listek in povaljaš v kristalnem sladkorju.

RAFAELO

Sestavine:

- 1 del vode
- 35 dag sladkorja
- 1 margarina
- 40 dag mleka v prahu
- 20 dag kokosove moke

Priprava:

Vodo in sladkor zavri, dodaj margarino. Ko se margarina stopi, odstavi posodo z ognja in vmešaj mleko v prahu ter kokosovo moko. Maso pusti stati 2 uri, da se pohladi. Nato oblikuj kroglice. V sredino lahko daš lešnik, rumove kroglice,... Narejene kroglice povaljaj še v kokosovi moki.

KREMŠNITE

Sestavine:

- 1 zavitek listnatega testa
- 1 l mleka
- 5 jajc
- 9 žlic sladkorja
- 5 žlic moke
- 1 vanilij sladkor

- 2 sladki smetani, 1 vanilij sladkor

Priprava:

Testo razvaljaš in spečeš vsako ploščo posebej. Zmešaj in vlij v vrelo mleko. Na lahkem ognju kuhaj in mešaj 5 minut. Ko je masa kuhana in pohlajena jo namažemo na že pečeno testo, po vrhu pa premažemo še s stepeno smetano. Vse skupaj pokrijemo z drugo polovico testa. Zgornjo ploščo posipamo s sladkorjem v prahu.

KREMŠNITE

Sestavine:

testo:

- listnato testo spečemo v dveh ploščah

krema:

- 1 l mleka
- 10 dag margarine
- 20 dag sladkorja
- 1 vanilij sladkor zavremo in dodamo še

- 2 dcl mleka
- 4 rumenjake
- 4 vanilij pudinge kuhamo 3 min, odstavimo in dodamo sneg 4 beljakov

RDEČA KAPICA

Sestavine:

biskvit:

- 6 jajc pečeš 20-25 min na 175⁰C
- 6 žlic sladkorja
- 6 žlic moke
- 1 pecilni prašek

nadev:

- 3 navadne jogurte naredi smetano in dodaj sladkor, nato vse skupaj daj v jogurt
- ½ l sladke smetane nadev namaži na biskvit
- 30 dag sladkorja
- 2 žlici želatine
- 1 kozarec vložnih višenj

preliv:

- sok od vložnih višenj v sok od višenj zakuhaš puding in preliješ po nadevu
- 1 vanilijev puding

TIRAMISU (MALI PEKAČ)

Sestavine:

- baby piškoti
- 7 rumenjakov
- 25 dag sladkorja v prahu
- 30 dag skute
- 1 kislja smetana
- 1/2 limone (sok in lupina)
- 12,5 dag stopljenega in ohlajenega masla

Priprava:

Skuhaš navadno črno kavo. Vanjo namakaš baby piškote (pazi! lahko ti razpadejo). Ostale sestavine zmešaš. Dobljeno kremo namažeš na piškote, narediš drugo plast piškotov, zopet namažeš kremo,... Na koncu kremo potreseš s kakavom v prahu in daš v hladilnik, da se dobro ohladi.

TIRAMISU

Sestavine:

- 2 jajci
- 75 dag skute
- 1/2 l sladke smetane
- nastrgana limona
- 1/2 soka od limone
- sladkor po okusu

Priprava:

Iz beljakov narediš trd sneg. Rumenjaka, sladkor in skuto zmešaš skupaj. Dodaš stepeno smetano in sneg.

Skuhaš pravo kavo in dodaš mleko. Vanj potopiš baby piškote in jih polagaš na pekač, premažeš z nadevom in še enkrat ponoviš. Na koncu potreseš s kakavom - čokolado.

PIJANA NEVESTA (VELIK PEKAČ)

Sestavine:

- 9 žlic moka
- 9 žlic sladkorja
- 9 žlic mleka
- 9 žlic olja
- 3 jajca
- 1 pecilni prašek
- 1 vanilij sladkor
- 4 žlice kakava

Priprava:

Vse to zmešaš in daš v pomaščen pekač. Zmes pečeš 20 minut na srednji temperaturi.

- 3 dcl mleka
- 6 žlic sladkorja
- 7 žlic ruma

Posebej zmešaš in segreješ. Ko se preliv ohladi, ga prelijemo po vročem biskvitu.

- 2 vanilijeva pudinga
- 3/4 l vode

Skuhamo in prelijemo po biskvitu.

- sladka smetana

Ko se vse ohladi biskvit premažemo še s stepeno sladko smetano.

PREKMURSKA GIBANICA (VELIK PEKAČ)

Sestavine:

Vlečeno testo - potrebujemo ga, da ločimo med seboj različne nadeve.

Piškotno testo - potrebujemo ga za spodnjo, malo debelejšo plast.

Makov nadev - 20 dag maka, 7 dag sladkorja, 1 dcl mleka, vanilij sladkor
Zmlet mak sladkamo in odišavimo z vanilijo, ter prelijemo z vrelim mlekom.

Skutni nadev - 80 dag skute, 2 jajci, 2 dcl goste kisle smetane, 8 dag rozin, 12 dag sladkorja
Skuto pretlačimo in ji primešamo vse ostale sestavine.

Orehov nadev - 15 dag orehov, 7 dag sladkorja, malo mleka in cimeta
Zmlete orehe in ostale sestavine poparimo z mlekom.

Jabolčni nadev - 1 kg jabolk, 7 dag sladkorja, limonina lupina in malo cimeta
Jabolka naribamo in jim dodamo ostale sestavine.

Potrebujemo še 1 dcl kisle smetane in 1 jajce za premaz po zgornji plasti.

Priprava:

Spočito vlečeno testo na pomokanem prtu tenko razvlečemo. Na pol ga osušimo, nato pa razrežemo na krpe v velikosti pekača. Pekač namažemo in nanj položimo približno 1,5 cm debelo plast razvaljanega piškotnega testa, ki ga pokapamo z maslom in namažemo z makovim nadevom. Pokrijemo ga z vlečenim testom, ki ga zopet pokapamo z maslom in nato nanj položimo skutni nadev, ki ga spet prekrijemo s krpo testa, pokapamo z maslom in nanj denemo orehov nadev. Sledi ponovno krpa testa, ki jo pokapamo z maslom in premažemo z jabolčnim nadevom. Na koncu prekrijemo s krpo testa in premažemo s kislom smetano. Gibanico pečemo pri srednji temperaturi dobro uro.

GRMADA

Sestavine:

biskvit:

- 10 jajc
- 20 dag moke
- 20 dag sladkorja
- 1 žlica kakava

sladkorna voda:

- 3 dcl vode
- 30 dag sladkorja
- 0,5 dcl ruma
- 7 dag rozin

krema:

- 7 dcl mleka
- 3 - 4 jajca
- 9 dag moke
- 9 dag sladkorja

za posipanje:

- 30 dag orehov

čokoladni preliv:

- 10 dag čokolade ali kakava
- 12 dag sladkorja
- ¼ l vode

Priprava:

Penasto umešaj rumenjake in sladkor, dodaj še moko in sneg beljakov. V polovico testa umešaj kakav in obe polovici speci kot biskvitno testo. Pečeni testi prerežemo na polovico.

Mleko zavremo, dodamo rumenjake s sladkorjem in moko. Ko je kuhano vmešamo še sneg. Naredimo kot kremšnite.

Polagamo: Plast vanilijevega testa poškopimo s sladkorno vodo, potresemo orehe in rozine iz vode in premažemo z vanilij kremo. Potem damo plast čokoladnega testa in postopek ponovimo. To naredimo v treh plasteh. Zadnja plast je čokoladno testo z vanilijevo kremo. Ko pripravljamo grmado jo nasekljamo z vilicami in koščke oblikujemo v grmado. Okrasimo jo s smetano in prelijemo s čokoladnim prelivom.

BAKLAVE

Sestavine:

- 30 dag orehov
- 30 dag sladkorja
- 8 dag drobtin sladkorno
- 2 pecilna praška
- 5 celih jajc
- 1 jogurt (velik) ali 1 kislá smetana (velika)
- 1,5 dcl olja
- 7 dag margarine
- 60 dag vlečenega testa

Priprava:

Pekač namaži do roba. Nalagaj testo in nadev. Še surovo nareži na rezine in peči 45 min do 1 ure. Medtem zavri 6 dcl vode, 75 dag sladkorja in eno limono. Pecene baklave takoj prelij z vrelo vodo.

Jafa Biskvit

Sestavine:

Priprava:

biskvit:

- 4 jajca
- 17 dag sladkorja
- 1 pecilni prašek
- 20 dag moke
- 5 žlic mlačne vode

Iz beljakov stepi sneg.

krema:

- 2 zmrznjeni pomaranči
- 3 žlice marmelade
- 1,5 dcl vode
- 15 dag sladkorja

Zavri vodo in sladkor, dodaj naribane pomaranče in še enkrat zavri. Dodaj polovico zdrobljenega biskvita in 3 žlice marmelade. Dobro premešaj in počakaj da se ohladi. Ko je krema ohlajena jo pomaži po polovici biskvita.

preliv:

- 5 dag margarine
- 10 dag čokolade

Preliv pomaži čez kremo. Pecivo naj počiva vsaj eno noč da je bolj sočno.

Žerba

Sestavine:

Priprava:

testo:

- 50 dag moke
napravi
- noževa konica sode bikarbone
- 3 žlice sladkorja v prahu
- 2 dcl mleka
- 2 dag kvasa
- 1 jajce

Med mleko primešaj sodo, dodaj sladkor in margarino in

kašico. Z mlekom žvenkljaja jajce in kvas ter vlivaj kašico, oblikuj testo in ga razdeli na tri dele. Razvaljaj vsak del v velikosti pekača za nožev zob debelo. Pekač namaži, pokrij s testom, tega pa namaži z marmelado in potresi s polovično mešanico orehov in sladkorja. Pokrij z drugo plastjo testa, namaži z nadevom, pokrij s tretjim delom testa. Vzhaja naj ½ ure. Peci 30 - 40 min pri 180°C. Napol ohlajeno prelij s čokoladnim prelivom.

nadev:

- 30 dag margarine
- 15 dag zmletih orehov
- 15 dag sladkorja

- 12 dag čokolade
- 3 dag margarine
- 2 - 3 žlice olja

preliv

JABOLČNI KOLAČ S PUDINGOM (MALI PEKAČ)

Sestavine:

- albertovi piškoti
- jabolka
- 2 pudinga (vanilija, malina)
- 1 sladka smetana

Priprava:

Na dno pekača položiš albertove piškote. Skuhaš jabolčni kompot. Jabolka položiš na piškote, ter jih rahlo pretlačiš. Iz kompota skuhaš 2 pudinga, ter ju zliješ na jabolka. Ko se vse skupaj ohladi premažeš še s stepeno sladko smetano.

BISKVIT Z JABOLKI - ČEŽANO (DRAGICA)

Sestavine:

- 4 jajca
- 4 žlice sladkorja
- 4 žlice moke
- 1 kg jabolk
- 1 l vode
- 2 vanilij pudinga
- malo cimeta
- žlico sladkorja
- 1 sladka smetana
- 1 vanilij sladkor

Priprava:

Iz moke, sladkorja in jajc naredimo testo. Spečemo ga na srednji temperaturi. Jabolka narežemo na rezine. Zmešamo vodo, preostali sladkor in jabolka, ter vse skupaj zavremo in nekaj časa kuhamo. Vanj vmešamo puding in cimet. Še vročo zmes polijemo po biskvitu. Pustimo ga ohladiti. Pred serviranjem ga premažemo še s stepeno sladko smetano.

BISKVITNI KOLAČ S SADJEM ALI KREMO (MALI PEKAČ)

Sestavine:

- 4 jajca
- 12 dag sladkorja
- 12 dag moke
- 3 žlice vode
- 1 šlag pena (jagoda)
- 1 sladka smetana
- 1 jedilna čokolada

Priprava:

Rumenjake penasto umešaš s sladkorjem. Dodaš moko, vodo in rahlo primešaš še sneg. Maso stresi v pekač obložen s peki papirjem. Biskvit peci 10 do 15 minut. Pečen biskvit prereži. Šlag peno in smetano pripravimo vsako posebej, nato pa ju damo skupaj in zmešamo. Postavimo v zmrzovalnik, da se strdi, nato pa namažemo na spodnji del biskvita. Čez damo zgornji del biskvita in prelijemo s čokoladnim prelivom. Namesto smetane in šlag pene lahko skuhaš 1 puding (sadni), ga namažeš po biskvitu in nanj položiš 3 na kolobarje narezane banane, nato pa še zgornji del biskvita. Čez prelijemo s čokoladnim prelivom. Biskvit lahko uporabiš tudi za torte, le da narediš dvojno maso, ter pečeš malo dlje. Enako dober je biskvit za rulade.

SADNE (ALI ČOKOLADNE) REZINICE (BARBARA)

Sestavine:

Priprava:

biskvit:

- 5 jajc
- 10 dag sladkorja
- 15 dag moke

Naredi sneg iz beljakov, vmes dodaj sladkor. Rumenjake zmešaj in dodaš v sneg, dodaš še moko. Biskvit speci na peki papirju. Če želiš imeti rjav biskvit 3 dag moke zamenjaj s 3 dag kakava.

rdeča krema:

- 1 l sladke smetane
- 1 vanilij sladkor
- rum
- 3 - 5 dag želatine

Smetano stepi brez trdilcev in dodaj ostale sestavine. Želatino pripravi po navodilih na vrečki in jo dodaj v smetano. Biskvit namaži z marelično marmelado in s smetano.

SKUTINO PECIVO S SADJEM (SIMONA)

Sestavine:

Priprava:

- 4 jajce
- 9 žlic sladkorja
- 9 žlic olja
- 9 žlic moke
- 1 pecilni prašek
- 3 žlice mleka

Pol mase daj na pomaščen pekač in peci 15 min na 180⁰C. Daj ven in namaži s skutnim nadevom. Na vrhu daš sadje, poliješ z drugo polovico testa in pečeš še 45 min na 170⁰C.

- ½ kg skute
- ½ kisle smetane
- sladkor po okusu
- 1 vanilij sladkor

- vloženo sadje (višnje, marelice, ...)

ČEŠNJEV BISKVIT (MALI PEKAČ)

Sestavine:

Priprava:

- 56 dag češenj (brez pešk)
- 20 dag sladkorja
- 6 jajc
- 12 dag drobtin
- 1 žlička cimeta

Rumenjake in sladkor penasto umešaj, jima dodaš češnje z drobtinami ter cimet, na koncu pa primešaj še sneg. Biskvit pečeš 1/2 ure. Sadje je lahko poljubno (borovnice, slive, jagode,...).

BISKVIT (NIZEK OKRASNI PEKAČ)

Sestavine:

- 3 jajca
- 9 dag sladkorja
- 9 dag moke
- 1 vanilji sladkor

JABOLČNO PECIVO (VELIK PEKAČ)

Sestavine:

- 3 jajca
- 12 žlic mleka
- 12 žlic sladkorja
- 10 žlic olja
- 15 žlic moke
- 1 pecilni prašek
- 1 vanilij sladkor
- malo soli
- cimet
- 4 srednja jabolka

Priprava:

Penasto umiksaš testo. Naribaš jabolka. Polovico testa zliješ v pekač. Nato po njem potreseš jabolka in cimet. Na jabolka zliješ še ostalo testo in daš v pečico. Pečeš 20 minut.

JABOLČNA PITA (PEKAČ IZ PEČICE)

Sestavine:

- 5 jogurtovih lončkov moke
- 1 margarina
- 1 jogurtov lonček sladkorja
- 2 jajci
- malo vode ali mleka

- naribana jabolka po želji

Priprava:

Vse skupaj zgneteš in daš za 1/2 ure v hladilnik. Testo razvaljaš in ga položiš v pomaščen pekač, nanj naložiš naribana jabolka ter pečeš 40 minut.

ZAVITEK S HRUŠKAMI IN SKUTO

Sestavine:

- 50 dag hrušk
- ½ limone
- 20 dag rdečega grozdja
- 25 dag skute
- 1 rumenjaka
- 2 žlici medu
- 2 žlici moka
- 3 dag masla
- 3 dag ovsenih kosmičev
- maščoba za pekač, sladkor v prahu za posipanje

Priprava:

Naredimo vlečeno testo. Hruške nalupimo, jih nastrgamo in zmešamo z limoninim sokom. Jagode razpolovimo, odstranimo pečke. Posebej zmešamo skuto, rumenjaka, in moko. Testo pomažemo z raztopljenim maslom. Potresemo ga z ovsenimi kosmiči. Zmešamo hruške, grozdje in skuto in namažemo po testu. Pečemo 30 min.

SADNO PECIVO

Sestavine:

- 3 kavne skodelice mleka
- 3 kavne skodelice sladkorja
- 2 kavni skodelici olja
- 2 jajci
- 1 pecilni prašek
- 1 vanilij sladkor
- moka po potrebi (toliko da je zmes tekoča)
- poljubno sadje (jabolka, borovnice, ...)

Priprava:

Polovico testa streš v pekač in pečeš 10 min, dodaš sadje in preostalo testo ter pečeš še 10 - 15 min.

OHLAJENI BISKVIT S PUDINGOM

Sestavine:

- 4 jajca
- 9 žlic sladkorja
- 9 žlic moka
- 9 žlic mleka
- 2 žlici pšeničnega zdroba
- 10 žlic olja
- 1 pecilni prašek, 1 vanilij sladkor

Priprava:

Polovico mase zlij v pekač. Drugi polovici dodaj 2 žlici kakava in zmešaj, nato pa vlivaj med prvotno maso v pekaču. Peci 20 min na 180°C.

- 6 dcl mleka
- 7 žlic ruma
- 8 žlic sladkorja

Vse skupaj zavreš in preliješ po biskvitu.

- 1 l mleka
- 2 vanilij pudinga

Skuhaj puding in ga zlij na pecivo. Nato lahko potreseš kakav, kokos ali stopljeno čokolado. Ohlajeno daš v hladilnik.

SLIVOVA KLOBASA

Sestavine:

- 50 dag suhih sliv
- 20 dag orehov
- 5 dag koščkov pomarančine lupine v sladkorju
- 5 dag rozin
- 5 dag fig
- 10 dag sladkorja v prahu
- jedilna žlica ruma
- sok in lupina ½ limone
- sladkor v prahu za povaljanje

Priprava:

Suhe slive čez noč namočimo v vodo (če niso dosti sočne ali mehke), jih odcedimo, odstranimo koščice in narežemo na rezance. Malo slivove vode prihranimo. Orehe sesekljam, pomaranče in fige narežemo na kocke. Sestavine zgnetemo z rozinami, sladkorjem, rumom, limonino lupino, sokom v čvrsto maso. Če je potrebno dodamo malo prihranjene slivove vode. Na delovni površini, ki smo jo potresli s sladkorjem v prahu oblikujemo klobase, ki se sušijo nekaj dni.

JABOLČNI NARASTEK S KRUHOM

Sestavine:

- stare žemlje
- jabolčni krehlji
- 4 žlice jabolčnega soka
- 3 dag sladkorja
- 4 dag lističev mandljev
- 5 dag rozin

- 3 jajca
- 4 dcl mleka
- 5 dag sladkorja
- lupina ene limone
- 3 dag raztopljenega masla
- 2 dag lističev mandljev

Priprava:

Žemlje narežemo na rezine. Jabolka narežemo na krehlje. Zalijemo jih z jabolčnim sokom in dodamo sladkor. Jabolka dušimo. Namažemo pekač. Polovico žemelj položimo na dno, nanj položimo dušena jabolka, mandlje in rozine ter prekrijemo z drugo polovico žemelj.

Razžvrkljamo jajca in mleko, dodamo sladkor in limonino lupino. Vse skupaj prelijemo s to tekočino. Pokapljamo z raztopljenim maslom in potresemo z mandlji. Pečemo 30 min in takoj ponudimo.

RIŽEV NARASTEK (VELIK PEKAČ)

Sestavine:

- 20 dag riža
- 1 l mleka
- malo soli
- 10 dag surovega masla
- 8 dag sladkorja
- limonina ali pomarančna lupina
- 4 rumenjaki
- sneg 4-ih beljakov
- maščoba in drobtine za model

Priprava:

V osoljenem mleku napol skuhamo riž. Masli in sladkor dobro zmešamo, jima dodamo rumenjake in limonino lupino, ohlajen riž ter na koncu še rahlo primešamo sneg. Zmes damo v pomaščen pekač in pečemo 1/2 do 3/4 ure.

RIŽEV NARASTEK Z JABOLKI (VELIK PEKAČ)

1/2 riževe zmesi zlij v pekač, dodaš 1/2 kg nalistanih jabolk, potreseš s 4 dag sladkorja in premažeš s tremi žlicami marelične marmelade. Nanj potresi še ostalo testo in peci 3/4 ure.

MARELIČNI NARASTEK

Sestavine:

- 3 žlice marmelade
- 2 žlici sladkorja v prahu
- žlica ruma
- 6 beljakov
- 2 žlici moka

Priprava:

Marmelado in sladkor mešaj z rumom tako dolgo, da se močno speni. Rahlo zmešaj trd sneg in dodaj moko. Narastek zlij v pekač in peci 30 minut. To lahko narediš tudi iz ostalih vrst marmelad.

SKUTNI NARASTEK S SADNIM PRELIVOM

Sestavine:

- 12,5 dag skute
- 1 žlica pšeničnega zdroba
- 2 žlici drobtin
- 1 jajce
- 2 žlički sladkorja
- 1 žlica rozin
- maščoba za model
- 2 žlici jogurta
- 2 žlici marmelade

Priprava:

Zmešamo skuto, zdrob, drobtine, jajce in sladkor, primešamo rozine in po želji tudi seseklano orehova jedrca. Skutno zmes pečemo 20 min. Zmešamo jogurt in marmelado in prelijemo po biskvitu. Narastek tekne vroč ali ohlajen.

SIROVA ZLIVANKA

Sestavine:

- 40 dag skute
- 20 dag moke
- 3 jajca
- 5 dag masla
- 1 dcl kisle ali sladke smetane
- 1 žlica sladkorja
- ščep soli

Priprava:

Maslo zmešamo z rumenjaki, dodamo smetano, sol, skuto, sladkor in moko. Iz beljakov stepemo sneg in ga rahlo primešamo. Zlijemo na pomaščen pekač za prst na debelo. Pečemo 40 min.

SIROVI TRIKOTNIKI

Sestavine:

- 1/4 kg moke
- 1/2 pecilnega praška
- 1/4 kg skute
- marmelada
- sladkor v prahu
- sol

Priprava:

Med moko zmešamo pecilni, zdrobimo margarino, dodamo skuto in umesimo testo. Testo razvaljamo, narežemo na trikotnike, na sredo damo marmelado in stisnemo skupaj. Dodamo lahko tudi rumenjaki, beljak pa uporabimo pri stiskanju.

JOGURTOVO PECIVO

Sestavine:

- 1 jogurt
- 2 jogurtova kozarca moke
- 1 jogurtov kozarec sladkorja
- 1 jogurtov kozarec olja
- 2 jajci
- 1 pecilni prašek
- 1 žlica ruma
- sadje
- maščoba za pekač
- sladkor za posip

Priprava:

Vse skupaj (razen sadja) zmešamo v gosto zmes in jo stresemo v pekač. Dodamo poljubno sadje razrezano na krahle. Pečemo 40-45 min. Pečenega stresemo iz pekača in posipamo s sladkorjem v prahu.

BISKVIT Z ROZINAMI (LILI)

Sestavine:

- ½ kg skute
- 4 jajca
- 6 žlic sladkorja
- 10 dag kokosove moke
- 4 žlice vode
- pest rozin

Priprava:

Dobro premešamo in pečemo ½ ure pri 175⁰C.

EUROKREM

Sestavine:

- 2 dcl vode
- 1/2 kg sladkorja
- 2 vanilij sladkorja
- 1 margarina
- 1 škatla mleka v prahu
- 10 dag jedilne čokolade

Priprava:

Sladkor, vodo in vanilij kuhaš 5 minut. Nato ohladiš in dodaš škatlo mleka v prahu. To zmiksaš in dodaš margarino, ter zopet zmiksaš. Zmes razdeli na 2 dela in v en del primešaj čokolado, ki si jo raztopil v treh žlicah mleka.

BAJADERA

Sestavine:

- 50 dag sladkorja
- 1 dcl mleka
- 30 dag albert piškotov
- 30 dag zmletih orehov
- 25 dag margarine
- 4 rebra čokolade

Priprava:

Mleko in sladkor zavri, dodaj zmlete piškote, orehe (vmes so lahko tudi lešniki), maslo. Zmešaj in razdeli na polovico. V en del daj stopljeno čokolado in zmešaj. Na pekač daj najprej maso s čokolado, nato še drugi del mase. Vse skupaj prelij s stopljeno čokolado (na dva dela čokolade daj en del margarine in raztopi nad soparo).

ZAMOREC V SRAJČKI (MALI PEKAČ)

Sestavine:

Priprava:

biskvit:

- 10 dag moke
- 1 pecilni prašek
- 1 vanilij sladkor
- 14 dag sladkorja v prahu
- 14 dag margarine
- 7 dag sesekljanih orehov (ali mandljev, lešnikov,...)
- 7 dag naribane ali zmečkane čokolade
- 4 jajca
- 4-5 žlic mleka

Maslo, vanilij, sladkor v prahu, čokolado v prahu penasto umešamo. Pridamo še moko s pecilnim praškom, potrebno mleko in sneg iz 4 beljakov, nato pa še orehe. Pomastimo in pomokamo model, vanj denemo maso in jo pečemo na srednji temperaturi 35 minut.

glazura:

- 10 dag masla
- 10 dag čokolade

Zmehčamo nad paro. Glazuro zlijemo po pecivu, ter ohladimo. Ohlajeno še okrasimo s stepeno smetano.

ČOKOLADNE KOCKE V KOKOSOVI MOKI (VELIK PEKAČ)

Sestavine:

Priprava:

- 5 dag margarine
- 25 dag sladkorja v prahu
- 2 rumenjaka
- 30 dag moke
- 2 dcl mleka
- sneg iz 2 beljakov
- 1 pecilni prašek

Margarino, sladkor in rumenjakedobro zmešamo, potem dodamo moko, mleko in pecilni, nazadnje pa še rahlo umešamo sneg. Pečemo 40 minut na srednji temperaturi.

preliv:

- 2 dcl mleka
- 10 dag jedilne čokolade
- 20 dag margarine
- 25 dag sladkorja
- po želji malo ruma

Vse skupaj prevreš. Biskvit narežeš na kocke, ga povaljaš v prelivu in na koncu še v kokosovi moki.

ČOKOLADNI BISKVIT - MUNCH MELO (VELIK PEKAČ)

Sestavine:

- 4 jajca
- 40 dag sladkorja v prahu (20 + 20)
- 3 dag kakava v prahu
- 1 pecilni prašek
- 14 dag moke
- 10 dag mlečne ali jedilne čokolade
- 2 dcl mleka

Priprava:

Ločimo rumenjake od beljakov. Rumenjake umešamo z 20 dag sladkorja v prahu. Dodamo 2 dcl mleka, moko, pecilni in kakav. Vse skupaj vlijemo v pomaščen pekač, ter pečemo 20 minut pri srednji temperaturi. Pripravimo beljake, ter jih stepemo z 20 dag sladkorja v prahu. Vzamemo iz pečice biskvit in ga s snegom enakomerno namažemo. Pečemo pri isti temperaturi še 7 minut. Medtem narediš čokoladni preliv, ter ga preliješ po biskvitu, ko se le ta ohladi. Vse skupaj pustiš, da se ohladi in strdi.

ČOKOLADNA KUPA Z MANDARINAMI

Sestavine:

- 10 dag čokolade (na koščke nalomljene)
- 2 dcl kisle smetane
- 4 žlice jogurta
- naribana lupina ene pomaranče
- 15 dag slbert piškotov
- 2 x 30 dag vložnih mandarin

Priprava:

Čokolado raztopimo. Hladimo jo 5 min, nato ji primešamo kislo smetano, jogurt in pomarančno lupino. Piškote grobo zdrobimo z valjarjem. Polovico drobtin razdelimo v 4 desertne kozarce in naložimo nanj plast čokoladne kreme. Kremo obložimo z mandarinami (nekaj jih prihranimo za okras), na te damo preostale drobtine. Na vrh damo drugo polovico kreme in jo okrasimo s prihranjenimi mandarinami.

KAKAVNI BISKVIT S ČOKOLADO

Sestavine:

Priprava:

biskvit:

- 6 jajc
- 6 žlic moke
- 6 žlic sladkorja
- 3 žlice kakava v prahu
- ½ pecilnega praška

Narediš biskvit in ga daš pečit.

sladkorna voda:

- 20 dag sladkorja
- 2,5 dcl vode
- 3 žlice ruma

Zavreš in preliješ čez pečen biskvit.

krema:

- 4 dcl mleka
- 4 žlice sladkorja
- 4 žlice moke
- 1 margarina

Skuhaš kot puding in ohladiš ter vanj zamiksaš margarino. Kremo namažeš po biskvitu in čez preliješ s čokoladnim prelivom.

čokoladna glazura:

- 5 dag margarine
- 10 dag čokolade v prahu
- 1 dcl mleka (ali več)
- malo sladkorja

KAKAVNE REZINE

Sestavine:

Priprava:

- 3 jajca
- 9 žlic sladkorja
- 9 žlic moke
- 9 žlic mleka
- 4 žlice pšeničnega zdroba
- 2 žlici kakava
- 1 vanilij sladkor
- 1 pecilni prašek

Biskvit peči 10 -15 minut na srednji temperaturi.

- 1,5 dcl mleka
- 0,5 dcl ruma
- 6 žlic sladkorja

Še vroč biskvit prelij s tem prelivom. Nato vse skupaj ohladi.

- 2 stepeni sladki smetani
- naribana čokolada
- lešniki

Ohlajen biskvit premaži s tem premazom.

PIJANI KOLAČ

Sestavine:

- 4 rumenjaki
- 15 dag sladkorja
- 15 dag margarine
- 12 dag mletih orehov
- 7 dag moke
- 1 pecilni prašek
- sneg 4 beljakov

- 20 dag mletih orehov
- 2 vanilij sladkorja
- 2 žlici sladkorja
- ½ dcl ruma
- ½ dcl vode

- 3 jajca
- 15 dag sladkorja
- 20 dag margarine

Priprava:

Speci in ohladi.

Zmešaj in prelij po ohlajenem biskvitu.

Jajca in sladkor kuhaj dokler ni krema gosta. Ko se ohladi dodaj margarino. Kremo namažeš po pecivu in po vrhu posuješ z orehi.

OREHOVE REZINE S ČOKOLADO (VELIK PEKAČ)

Sestavine:

- 2 celi jajci
- 1 skodelica mleka
- 1 skodelica grisa
- 1 skodelica zmletih orehov
- 1 skodelica sladkorja
- 1/2 skodelice olja
- 2 kislj jabolki
- 2 žlici moke
- 1 pecilni prašek

Priprava:

Vse sestavine zmešaš. Biskvit peci približno 1/2 ure, ga prelij s čokoladnim prelivom in razreži na kocke.

OREHOVE SLAŠČICE

Sestavine:

- 25 dag medu
- 40 dag sladkorja
- 50 dag zmletih orehov
- 4 - 5 beljakov maso.
- sok ene limone
- pravokotni slaščičarski oblati

Priprava:

Med gladko zmešamo s sladkorjem in pri srednji temperaturi v vodni kopeli (nad paro) mešamo toliko časa, da se sladkor stopi in dobimo homogeno maso. Dodamo beljake, orehe, limonin sok, dobro premešamo in nad paro mešamo toliko časa, da dobimo mazavo

Kuhinjsko desko prekrijemo z alu folijo in nanjo položimo oblat. Na oblat položimo orehovo maso in jo prekrijemo z drugim oblatom. Še eno kuhinjsko desko prekrijemo z alu folijo ter z njo obtežimo orehovo rezimo. Obteženo naj bo 2 dni.

OREHOVO-PIŠKOTOVE KOCKE

Sestavine:

- 30 dag sladkorja
- 1 dcl vode
- 12,5 dag margarine
- 25 dag piškotnih drobtin
- 10 dag mletih orehov
- malo ruma
- čokoladna glazura

Priprava:

Sladkor zavremo z vodo, malo ohladimo in vanj primešamo margarino. Postopoma dodajamo ostale sestavine. Pekač premažemo z margarino in vanj vsujemo maso. Pečen kolač prelijemo s čokoladno glazuro in damo na hladno.

BANANINE KOCKE

Sestavine:

- 6 rumenjakov
- 6 žlic sladkorja
- 3 žlice moke
- 1 pecilni prašek
- 3 žlice kakava
- sneg od beljakov
- 1 dcl mleka
- 2 celi jajci
- 4 žlice sladkorja
- 10 dag čokolade
- 1 žlica moke
- 1 margarina
- 3 banane

Priprava:

Speci in ohladi ter prelij s kuhano kavo od šestih žlic

Mleko, jajce, sladkor, čokolado in moko kuhaš toliko časa, da se zgosti. Ko se ohladi dodaš margarino. V to zmes dodaš narezane banane.

Zmes daš na testo in poliješ s čokoladnim prelivom.

RUMOVE REZINE

Sestavine:

biskvit:

- 37 dag moke
- 18 dag masla
- 1 rumenjaka
- 10 dag sladkorja v prahu
- 1 vanilij strok
- sladkor v prahu za posip

nadev:

- 25 dag celih mandljev
- 6 dag medu (segrejemo)
- 2 kozarčka ruma
- sok ene limone

Priprava:

Moko zdrobimo s hladnim maslom. Na moko damo sladkor v prahu. Na sredi naredimo jamico in vanj damo jajce. Zgnetemo testo in ga damo za 2 uri v hladilnik.

Mandlje drobno naribamo. Testo razvaljamo 4 mm debelo in ga razdelimo na 2 pravokotnika. Položimo papir za peko. Nanji damo eno polovico testa. Testo večkrat prebodemo z vilico. Namažemo nadev. Nanj položimo drugo polovico testa. Prebodemo z vilico. Pečemo 20 min in še vroče posipamo s sladkorjem v prahu.

KOKOSOVE REZINE

Sestavine:

- 35 dag sladkorja
- 1 dcl mleka
- 10 dag masla
- 20 dag keksov
- 20 dag kokosove moke
- ½ do 1 dcl ruma
- 10 dag jedilne čokolade
- 1 dcl olja

Priprava:

Zavreš in ohladiš, medtem

zmelješ in jim dodaš

vse skupaj zmešaš v gosto maso, ki ji priliješ

v pekač položiš peki papir, na njem oblikuješ približno 1 cm debelo močno zbito ploščo, ki jo preliješ s čokoladnim prelivom

LUNCE

Sestavine:

- 7 celih jajc
- 30 dag sladkorja
- 30 dag margarine
- 30 dag čokolade v prahu

Priprava:

Zmes razmažeš na namazan pekač. Peci 20 min pri 220°C. Med peko se na sredi peciva naredi bunka. Ko izgine je pečeno. Ko je pečeno nanj poliješ 40 dag sladkorja v prahu in toliko ruma, da je zmes gosta. Ohlajeno pecivo razrežeš.

MAKOVO PECIVO

Sestavine:

- 2 jajci (iz beljakov naredimo sneg in ga zmešamo z rumenjaki)
- 1 jogurtov lonček mleka
- 2 jogurtova lončka sladkorja
- 2 jogurtova lončka moke
- 1 jogurtov lonček olja
- 2 jogurtova lončka maka
- 1 pecilni prašek
- 1 vanilij sladkor
- sok od 1/2 limone
- malo ruma

Priprava:

Biskvit spečemo in prelijemo s stopljeno čokolado.

SAHARA

Sestavine:

Priprava:

biskvit:

- 4 jajca
- 6 žlic sladkorja
- 1 dcl olja
- 1 dcl mleka

Penasto umešaš, ter po kapljicah dodajaš olje, nato še mleko. Vmes neprestano mešaš.

- 6 žlic moke
- 6 žlic sladkorja
- 1 pecilni prašek
- 2 žlici kakava
- 1 čokoladni puding

Vse skupaj na suho zmešaš in daš v prvi biskvit.

krema:

- 30 dag jedilne čokolade
- 2 sladki smetani
- 1 margarina

Vse skupaj zavreš, ohladiš in daš v zmrzovalnik za 1/2 ure. Vmes 2-krat pomešaj. Nato namaži na biskvit.

Za model premera 28 cm moraš za biskvit dati dvojno maso, kremo pa po želji (lahko je tudi dvojna).

TORTA (DARJIN RECEPT)

Sestavine:

- 6 jajc
- 30 dag sladkorja
- 24 dag moke
- 2 vanilij sladkorja
- 1 žlička pecilnega praška

- 20 dag margarine
- 40 dag sladkorja v prahu
- 10 dag jedilne čokolade
- 2 jajci

- 8 dag jedilne čokolade
- 4 dag margarine

Priprava:

Rumenjake, sladkor in vanilij sladkor penasto umešamo. Iz beljakov naredimo sneg (na 6 beljakov damo 6 žlic mrzle vode - nato stepaj). Dodamo moko, pomešano s pecilnim praškom. Narahlo umešaj. Peci 1 uro.

Jedilno čokolado stopi. Margarino, sladkor v prahu, jajca (cela) dobro premešaj. Na koncu umešaj še čokolado.

Na margarini stopiš čokolado in preliješ po torti.

Vse plasti namočiš s približno 4 dcl tekočine. Lahko je kakšen sok ali pa stisnjena limona + 4 dcl vode + malo ruma. Predno torto preliješ s čokolado jo premaži s katerokoli marmelado.

SADNA TORTA (LAURIN RECEPT)

Sestavine:

biskvit:

- 4 jajca
- 150 g sladkorja
- 1 vanilij sladkor
- 100 g moke
- 50 g gustina
- 1 žlica pecilnega praška

Priprava:

Iz beljaka stepeš trd sneg. Dodaš sladkor, vanilij in rumenjaki. Nato še moko, gustin in pecilni prašek. Vse sestavine dobro zmešaš. Testo pečeš 25 minut pri srednji temperaturi. Pečenega prereži in nadevaj s sadno kremo.

krema:

Stepi 1/2 l sladke smetane ter dodaj zrezano sadje po okusu.

žele za sadno torto:

- 1/4 l soka
- 4 dag gustina
- 5 dag sladkorja

Vse skupaj skuhaš kot puding. Ko se ohladi dodaš sadje in smetano.

SKUTNA TORTA (TORTNI MODEL)

Sestavine:

- 20 dag moke
- 12 dag margarine
- 8 dag sladkorja
- 2 rumenjaka
- limonina lupina

- 80 dag skute
- 15 dag sladkorja
- 5 jajc
- 5 žlic kisle smetane

Priprava:

Napravi krhko testo in ga v malo namazanem modlu napol speci. Med skuto zmešaj smetano, sladkor, rumenjake in sneg. Namaži po napol pečenem testu, pomaži z jajcem in do kraja speci.

BISKVIT ZA TORTO (DOBER)

Sestavine:

- 8 jajc
- 24 dag sladkorja
- 24 dag moke
- 6 žlic vode
- 1 pecilni prašek

Priprava:

Sladkor in rumenjake penasto vmešaj, iz beljakov naredi sneg in ga čisto na koncu rahlo umešaj.

BISKVIT RULADA

Sestavine:

- 6 jajc
- 18 dag sladkorja
- 18 dag moke
- 1 pecilni prašek
- 1 vanilij sladkor

Priprava:

Peci 10 min.

OREHOVA ROLADA

Sestavine:

- 9 jajc
- 9 žlic sladkorja
- 9 žlic orehov
- 1 pecilni prašek
- 1 vanilij sladkor

Priprava:

Vse sestavine zmešaj. Biskvit peci 12 minut in takoj namaži s kislom smetano. V rolado lahko po želji zaviješ še banano.

- 1 velika kislom smetana za namaz

ČOKO - KOKOS RULADA

Sestavine:

črna masa:

- 50 dag zmletih albert piškotov
- 25 dag mletega sladkorja
- 20 dag stopljene jedilne čokolade
- 1 vanilij sladkor
- 3 dcl mleka

Priprava:

Na folijo namaži najprej črno maso, nato pa še belo in jo zavij.

belo masa:

- 1 margarina
- 30 dag kokosove moke
- 20 dag mletega sladkorja

RULADA

Sestavine:

- 6 jajc
- 18 dag sladkorja
- 18 dag moke
- 1 pecilni prašek
- 1 vanilij sladkor

- 1/2 l mleka (zavri)
- 5 žlic moke
- 8 žlic sladkorja

Priprava:

Biskvit peci 10 minut. Streš ga na moker srvet, ga zaviješ in pustiš nekaj časa stati. Nato ga odvijesh in namažeš s kremo.

Skuhaš in ohladiš.

Ko se krema ohladi dodaš 1/2 margarine, ter vse skupaj zmiksaš.

RULADA IZ OBLATOV

Sestavine:

- 1 l mleka
- 1/2 kg sladkorja
- 1 vanilij sladkor
- 1 margarina
- 1/2 kg fig (nareži)
- 1 jedilna čokolada
- po potrebi dodaš zmlete albert piškote

Priprava:

Oblate dobro navlažiš na mokrih prtih. Na vsak oblat namažeš filo in ga zaviješ. Pride ti 5 rulad.

VLEČENO TESTO (ZA ZAVITKE)

Sestavine:

- moka
- jajce
- slana voda
- olje

Priprava:

Testo gladko ugnemo in pustimo počivati najmanj 1/2 ure. Zavitke nato peči 45 minut.

KVAŠENO TESTO (ZA POTICE, ŠTRUKLJE, ...)

Sestavine:

- sladkor
- moka
- jajce
- olje
- sol
- pecilni prašek
- vanilij sladkor
- kvas
- 1/2 mleka in 1/2 vode (ali samo mleko)
- margarina

Priprava:

Za **orehovo potico** daš malo več olja ter samo mleko (nič vode). Margarino raztopiš v mleku. Potico peči 45 minut do 1 ure.

Za **štruklje** potrebuješ moko, jajce, kvas, slano vodo. Iz kvasa narediš kvasec (v kvas daš malo moke, vode in sladkorja). Štruklje kuhaj v slani vodi 20 minut.

Nadev za potico:

40 dag zmletih orehov popari z vrelim mlekom, ki mu dodaš malo margarine. V orehe dodaj sladkor po želji, 1 vanilij sladkor, malo lomonine lupine, ruma, rumenjaka in nazadnje še sneg od 3 beljakov.

MARCIPAN (50 DAG)

Sestavine:

- 25 dag mletih mandljev
- 20 dag sladkorja v prahu
- 1 beljak
- nekaj kapljic grenke mandljeve arome

Priprava:

Mandlje in sladkor stresemo v posodo in dobro premešamo s prsti. Stepemo beljak in ga po žlicah dodajamo mandljem in sproti mešamo. Nazadnje dodamo še aromo. Zgnemo zmes - to je surovi marcipan. Iz njega pripravljamo razne okraske.

POTRATNA POTICA

Sestavine:

testo:

- 1 kg moke
- 4 zavitke kvasa
- 2 čajni žlički soli
- 25 dag sladkorja
- 10 dag margarine
- ½ l mlačnega mleka
- 6 rumenjakov
- 6 žlic ruma
- 2 vanilij sladkorja
- limonina lupina

biskvit (za eno barvo):

- 4 jajca
- 20 dag sladkorja
- 1 vanilij sladkor
- 15 dag moke
- ½ pecilnega praška
- 2 žlici kakava - za rjav biskvit

orehov nadev:

- 80 dag - 1 kg orehov
- 1 vanilij sladkor
- mleko
- sladkor po okusu
- rum po okusu

skutin nadev:

- 1 kg skute
- 1 velika kislá smetana
- 2 jajci
- sladkor po okusu
- cimet

Priprava:

Polagaš:

- testo
- orehov nadev
- rjav biskvit
- skutin nadev
- rumen biskvit
- orehov nadev
- testo

Zgornje testo pomažeš z rumenjacom in pečeš 1,5 ure na 175°C.

Speči je potrebno 2 biskvita - rumenega in rjavega.

Jajca, sladkor in vanilij penasto umešaš, dodaš moko in pecilni, posebej naredi sneg iz beljakov in ga na koncu na lahko umešaj. Peci 20 - 25 min.

Orehe popariš z mlekom in dodaš ostale sestavine.

OREHOVA POTICA (MAMI)

Sestavine:

testo:

- 50 dag moka
- ½ l mleka
- 12,5 dag margarine
- malo olja (v moko)
- 2 rumenjaka
- 1 vanilij sladkor
- 1 pecilni prašek
- 2 - 3 pesti sladkorja (v mleko)
- 10 - 12 dag kvasa
- sol (v moko)
- rum (v moko)
- limonina lupina

orehov nadev:

- zmleti orehi
- 1 rumenjaka
- sneg 3 beljakov
- rum
- 1 vanilij sladkor
- sladkor

POTICA

Sestavine:

testo:

- 1 kg moke
- 1/2 l mleka
- 1/2 margarine
(malo margarine, malo olja)
- 2 rumenjaka
- 1 vanilij sladkor
- 1 pecilni prašek
- 4 žlice sladkorja
- 12 dag kvasa
- sol
- limonina lupina
- rum

Priprava:

Sladkor, mleko in margarino skupaj pogreješ. Testo zgneteš, ga pustiš vzhajati ter ga nato razvaljaš in nadevaš z nadevom. Testo zaviješ skupaj v potico ter ga zopet pustiš vzhajati približno 1 uro. Nato peci potico približno 1 uro.

nadev:

- 1 kg zmletih orehov
- vrelo mleko (poparimo orehe)
- sladkor po želji
- malo margarine
- 1 vanilji sladkor
- limonina lupina
- malo ruma
- 1 rumenjaka
- sneg iz 3 beljakov

SKUTINA KREMA

Sestavine:

- 1/2 l mleka
- 2 vanilijeva pudinga
- malo soli
- 4 liste želatine
- 2 žlici ruma
- limonina lupina
- 1/4 l stepene smetane
- 50 dag pretlačene skute
- 20 dag sladkorja

SKUTINA KREMA

Sestavine:

- 250 g skute
- 1 jajce
- 100 g sladkorja
- 1 vanilij sladkor
- 1/4 l mleka ali sladke smetane
- 3 kapljice limone
- 3 kapljice pomaranče

ROŽIČEV NADEV

Sestavine:

Priprava:

- 20 dag zmletih rožičev
 - 2 dcl smetane in malo mleka
 - 5 dag margarine
 - 4 dag medu
 - 1 vanilij sladkor
 - cimet
 - limonina lupina
 - rozine
- Mleko in margarino zavremo, poparimo rožiče ter dodamo ostale dišave.

PIŠKOTNO TESTO

Sestavine:

- 40 dag moke
- 1/2 zavitka pecilnega praška
- 20 - 25 dag margarine
- 10 dag sladkorne moke
- 2 rumenjaka
- maslo za pekač

FIGOVI POLŽKI (60 PIŠKOTOV)

Sestavine:

Priprava:

testo:

- 15 dag masla
 - 10 dag sladkorja
 - sol
 - 1 jajce
 - 25 dag moke
- 3* masa (45 dag margarine, 30 dag sladkorja, 3 jajca, 75 dag moke, 75 dag fig, 1/5 l vina)

Penasto vmešamo maslo, 5 dag sladkorja in ščepec soli.
Dodamo jajce, moko in na hitro vnetemo testo. Zavijemo ga v folijo in damo za 1 uro v hladilnik,

nadev:

- 25 dag suhih fig
 - 1/8 l rdečega vina
- Na drobno sesekljam fige. Skupaj s 5 dag sladkorja in vinom jih pristavimo na štedilnik. Ko zavre zmanjšamo plamen in kuhamo 8 min. Damo v mešalnik in sesekljam in pustimo da se kašasta zmes ohladi.

Testo razdelimo na 2 dela. Vsako polovico razvaljamo na pomokani delovni površini v pravokotno ploščo. Testo namažemo s figovo kašo in čvrsto zavijemo. Zavitka postavimo v hladilnik za 1 uro. Nato ju narežemo na 8 mm debele rezine in pečemo 10 - 15 min pri 180°C.

MEDVEDJE ŠAPE (PIŠKOTNO TESTO)

Sestavine:

Priprava:

- 1 kg moke
 - 2 margarini
 - 2 sladki smetani
 - 1 pecilni prašek
- Narediš gladko testo, ga razvaljaš in ga razrežeš na kroge. Nanj daš marmelado in jih nato upogneš v obliko polmeseca. Pečeš jih toliko časa, da rahlo zarumenijo. Posipaš jih s sladkorjem v prahu. Namesto sladke smetane lahko damo tudi navadni jogurt. Testo je primerno tudi za sadne pite.

KORENČKOVI PIŠKOTI

Sestavine:

Priprava:

- 1 kg moke
- 1/2 kg korenja
- 1/2 kg rastlinske masti
- 2 pecilna praška
- marmelada za nadev
- sladkor za posipanje

Korenje operi in naribaj. Na desko daj malo moke, vso mast in korenje. Dodaš moko in pecilni prašek ter zgneteš. Razvaljaš in narediš kot za medvedje šape.

OREHOVI ROGLJIČKI

Sestavine:

- 40 dag margarine
- 60 dag moke
- 20 dag sladkorja
- 30 dag orehov
- 2 jajci
- limonin sok

PREPROSTI PIŠKOTI Z MARMELADO

Sestavine:

- 250 g masla
- 375 g sladkorja
- 1 vanilij sladkor
- 3 jajca
- 750 g moke
- noževa konica pecilnega praška
- marmelada
- sladkor v prahu

Priprava:

Penasto umešamo maslo in sladkor. V zmes umešamo jajca, dodamo moko in pecilni ter na hitro zamesimo testo. Za 1/2 ure ga postavimo na hladno. Testo razvaljamo na 4 mm debelo. Izrežemo kroge s premerom 4 cm. V polovico le teh izrežemo krog s premerom 2 cm. Piškote pečemo 10 -15 minut, jih pustimo da se ohladijo jih namažemo z marmelado ter potresemo s sladkorjem v prahu.

KOKOSOVI PIŠKOTI

Sestavine:

- 1 kg moke
- 34 dag margarine
- 30 dag sladkorja v prahu
- 1 pecilni prašek
- 2 jajci
- 10 dag kokosove moke
- malo mleka
- nadev: marmelada

Priprava:

Sestavine zgneteš v testo. Testo po malem razvaljaš in s kozarci narediš obročke (enega polnega in enega z luknjo). Ko so pečeni, pone kroge namaži z marmelado, kroge z luknjami pa položi nanj. Pekač moraš dobro namazati z margarino.

PIŠKOTI NA TESTOMAT

Sestavine:

- 1 kg moke
- 2 margarini
- 4 jajca
- 30 dag sladkorja
- 1 pecilni prašek, 1 vanilij sladkor

Priprava:

Jajca in sladkor zmešaš skupaj in zliješ na ostale sestavine. Če je testo preredko, ga postavi za nekaj časa v hladilnik, da se strdi. Po želji lahko daš v 1/2 testa kakav, da imaš potem pisane piškote.

ŠKOFOV KRUH

Sestavine:

- 1 kg moke
- 40 dag sladkorja
- 30 dag medu
- 1 žlica cimeta
- 1 žlica mletih klinčkov
- 2 pecilna praška
- 7 dcl mleka
- 1 žlica sode bikarbone
- 70 dag suhega sadja (marelice, sljive, rozine, orehi, lešniki, mandeljni ...)

Priprava:

Peci 50 min - 1 uro pri 175 - 200°C.

DOMAČI PRIJATELJ (MALI PEKAČ)

Sestavine:

- 18 dag sladkorja
- 3 jajca
- 30 dag moke
- 1 pecilni prašek
- 10 dag zrezanih orehov
- 5 dag rozin
- limona

Priprava:

Vse sestavine zmešaš in daš pečt v pomaščen pekač. Pečeno pusti stati eno noč. Naslednji dan razrežeš na male kocke.

POLNJENI OREHI (3 x 50 MODELČKOV)

Sestavine:

biskvit:

- 14 dag mletih orehov
- 18 dag sladkorja v prahu
- 36 dag moke
- 28 dag masla
- 2 žlici kakava
- cimet

Priprava:

Vse zmešaš, in nadevaš v modelčke - testo pritisni ob model. V sredi mora biti vdolbina. Peci 25 min na 175°C. Najprej narastejo, nato se sesedejo (takrat so pečeni). Takoj jih je potrebno pobrati iz modelčkov. Modelčkov ni potrebno mazati. Pusti jih stati 1 teden.

krema:

- 2 celi jajci
- 14 dag sladkorja
- kakav
- 1/8 masla
- 1 vanilij sladkor
- rum

Jajca in sladkor stepaj nad soparo da se zgosti. Dodaj kakav in mešaš dokler se ne shladi. Dodaš maslo, vanilij sladkor in rum, zmešeš in polniš orehe.

Namesto kreme lahko napolniš lešnikov namaz ali orehovo filo s 1/2 višnje v sredini.

MUFFINS

Sestavine:

- 3 banane
- 6 žlic olja
- ½ skodelice sladkorja
- ½ žlice soli
- 1 jajce
- 1 vanili sladkor
- 1 ½ skodelice moke
- 1 žlica pecilnega praška
- 1 žlica sode

Priprava:

Spasiraš banane s tlačilko za krompir, dodaš olje in mal zmešaš, potem sladkor, sol, vanilij in spet mal zmešaš, pol celo jajce in spet mal zmešaš, pol pa še dodaš moko, pecilni in sodo in vse skupaj dobro premešaš. Pol pa dodaš razne dodatke (kar želiš) in spet mal premešaš in napolniš šalčke.

Notri lahko daš, kar ti pride na misel, npr. vrečko " študent futra", lahko daš samo rozine ali orehe, lešnike, kokosovo moko, čokolado, smarties bombončke, arašide, ... ali pa sadje: marelice, breskve, češnje, jagode iz kompota, narežeš na kocke ali pa kupiš zmrznjene gozdne sadeže, u glavnem zmišljuješ se lahko neomejeno.

peci na 200°C 10-12 min

MEDENJAKI

Sestavine:

- 3 jajca
- 20 dag sladkorja
- 16 dag medu
- 50 dag črne moke
- 1 žlička sode bikarbone

- 10 dag čokolade
- 4 žlice vode
- 5 dag margarine

Priprava:

Jajca, sladkor in med mikšaš 15 min. V moko daš sodo bikarbono in vse skupaj zmešaš. Medenjake oblikuješ z malo žličko in na vrh zabodeš ¼ oreha. Položiš v pomaščen pekač in peci 5 min.

Pečene medenjake povaljaj v tej glazuri.

KROFI

Sestavine:

- 1 kg moke
- 2,5 žlici sladkorja
- 8 dag margarine
- malo soli
- 5 - 7 rumenjakov
- 10 dag kvasa
- mleka po potrebi (1/2 l)
- 1 dcl ruma

Priprava:

Vse sestavine narahlo hitro zgneteš. Pustiš da vzhaja ter testo na debelo razvaljaš. Testo narežeš na kroge in zopet pustiš vzhajati. Tista stran krofa, ki jo imaš na mizi zgoraj, pride v olju spodaj. Krofe peci 3 minute na eno stran. Ko jih daš pečt jih pokriješ, ko pa jih obrneš pa ne več.

PRINCES KROFI

Sestavine:

- 2,5 dcl vode
- 12,5 dag moke
- 12,5 dag margarine
- 4 jajca

Priprava:

Vodo in margarino zavreš, dodaš moko in mešaš toliko časa, da odstopi od posode. Počakaš da se malo ohladi in postopoma dodaš 4 cela jajca. Na pekač nakladaš z žlico ali brizgalno vrečko. Pečeš 30 min pri 150⁰C. Ko se ohladi prerežeš in namažeš s smetano.

TRDI FLANCATI

Sestavine:

- 1 kislá smetana
- 2 jajci (celi)
- 1 vanilij sladkor
- 1/4 pecilnega praška
- 1/2 male žličke sladkorja
- 50 dag moke
- malo soli
- 1 žlica vina

Priprava:

Vse sestavine vgneteš v testo, ga razvaljaš in pustiš 1/2 ure počivati. Nato testo razrežeš in flancate spečeš.

KRHKI FLANCATI

Sestavine:

- 40 dag moke
- 4 dag masla
- 3 dag sladkorja v prahu
- 4 žlice kisle smetane
- 3 žlice ruma
- 2 jajci
- 2 žlici belega vina
- ščep soli
- maščoba za cvrenje

Priprava:

Vgnetemo testo, ga razdelimo na 2 dela in 2-krat valjamo. Testo naj 1/2 ure počiva, nato ga na tanko razvaljamo in razrežemo. Flancate nato spečemo.

KVAŠENI FLANCATI

Sestavine:

- 1 kg moke
- 15 dag masla
- 5 rumenjakov
- 1 celo jajce
- 1 žlica sladkorja
- 4 žlice ruma
- 2 dcl mlačnega mleka
- sok ter lupinica pomaranče
- sol
- sladkor v prahu za posipanje

Priprava:

Testo pripravimo enako ot za pustne krofe, le da ga enostavno razvaljamo na 1/2 prsta na debelo, ko je že vzhajano. Razvaljano testo narežemo na 8*6 cm široke krpe. Te krpe 2* zarezemo po sredini in pazimo da rob ostane cel. Tako pripravljene flancate pustimo 15 minut vzhajati, nato pa jih cvremo. Ko jih zložimo v razgreto mast, jih za kratek čas pokrijemo, da jih vročina dvigne. Ko spodnja stran zarumeni, jih obrnemo in cvremo še po drugi strani. Pečene (še tople) posipamo s sladkorjem v prahu.

BUHTELJNI

Sestavine:

- 1/2 kg moke
- 2 jajci
- 5 dag sladkorja
- 2 dag kvasa
- 10 dag masla
- 2 dcl mleka
- malo soli

- marmelada

Priprava:

Testo razvaljaš na 1/2 prsta debelo ter narežeš na kvadrate. Nato ga namažeš z marmelado in zviješ, ter daš pečit.

MIŠKE

Sestavine:

- 1 navadni jogurt
- 2 jajci
- 1 pecilni prašek
- 2 jogurtova lončka moke

TERANOV LIKER

Sestavine:

- 1 ¼ l terana
- 1 kg sladkorja
- strok vanilije
- malo vanilij sladkorja
- klinčki
- sok 1 limone, sok 1 pomaranče
- 1 dcl ruma

Priprava:

zavri in dodaj

vri 7 min ohladi in dodaj še

dalj ko stoji, boljši je

ČOKOLADNI LIKER

Sestavine:

- 1/2 l ruma
- 1 l mleka
- 1 kg sladkorja
- 10 dag čokolade v prahu
- 10 dag kakava v prahu
- 5 vanilij sladkorjev

Priprava:

Čokolado in sladkor suho zmešaš. Mleko, čokolado, sladkor in kakav zavreš in kuhaš tako dolgo, da se stopijo vse grudice. Nato maso ohladiš in zmešaš z rumom.

SADNI SLADOLED (NIKOLINA)

Sestavine:

- 1/2 sadja
- 20 dag sladkorja
- 2 jajci
- 2 sladki smetani

Priprava:

Smetano zmiksaš posebej, ter jo dodaš k zmiksranemu sadju, ter sladkorju in jajcu, ki sta penasto umešana.

SADNO MLEKO

Sestavine:

- 15 žlic sladkorja
- 1/5 l mleka
- 1 vanilji sladkor
- 3 banane
- 4 pomaranče
- 6 jabolk
- 2 limoni, rum po okusu

Priprava:

Naribane banane, jabolka, limonin in pomarančni soka daš v lonec in vse skupaj zmešaš. Dodaš še mleko, vanilji, sladkor in rum. Vse skupaj zmešaš in serviraš v kozarce.

**JUHE,
ZELENJAVNE,
MESNE
IN DRUGE JEDI!**

MUSAKA

Sestavine:

- krompir
- mleto meso
- kislá smetana
- jajce

Priprava:

Na čebuli prepražiš mleto meso (5-10 min) in ga soliš. Krompir nalupiš, ga narežeš na tanke kolobarje. Nato ga osoliš in začiniš z vegeto. Na pekač naložiš krompir, mleto meso in še preostanek krompirja. Vse skupaj preliješ s kisló smetano, ki si jo zmešal z jajcem.

SMETANOV ZAPEČEN KROMPIR

Sestavine:

- 1 kg krompirja
- 20 dag kislé smetane
- 20 dag naribanega sira
- 10 dag masla

Priprava:

Krompir skuhamo, olupimo, narežemo na kolesca. Položimo na pekač in prelijemo s smetano, ki smo jo prej segreti v vodni kopeli. Solimo, potresemo z naribanim sirom in kosmi masla. Pečemo 15 min.

FRANCOSKA SOLATA

Sestavine:

zelenjava:

- krompir
- korenje
- grah
- jabolka
- kislé kumarice
- salama

Priprava:

krompir, korenje in grah skuhaš

vse skupaj narežeš na kocke

majoneza:

- 2 rumenjaka
- žlica gorčice
- 3 dcl olja
- sol
- poper

Zmešeš in po kapljicah dodajaš olje.

Mešeš tako dolgo da postane gosta zmes.

Če želiš več majoneze dodaš še olja. Majonezo dodaš zelenjavi, vse skupaj pa zaliješ z 2 dcl kisa, ki ga malo soliš.

PRATA

Sestavine:

- ¾ kg 2 dni starega kruha (ali 12 žemelj)
- ¾ kg kuhanega mesa (prekajena svinjska krača, vratovina ...)
- 10 jajc
- žlica drobno sesekljane čebule
- nekaj žlic kisle smetane
- malo juhe
- sesekljani petršilj
- strti česen
- poper
- sol

Priprava:

Na koščke narežemo kruh, primešamo čebulo, ki smo jo pražili na maščobi, rumenjake, meso, kislo smetano. Po potrebi dodamo malo juhe (zmes ne sme biti preveč razmočena). Začinimo s poprom, petršiljem, česnom, dosolimo in primešamo še sneg od beljakov. Zmes zavijemo v štruco (v svinjsko mrežnico) in pečemo ¾ ure pri 180°C.

KROMPIRJEVA JUHA

Sestavine:

- 40 dag krompirja
- 1 korenje
- 1 petršiljeva korenina
- 2 žlici olja
- 1 žlička moke
- 3 žlice čebule
- 2 žlici paradižnikove mezge
- 2 žlici pečenkinoga soka
- 2 žlici kisa
- petršilj
- lovor
- česen
- sol

Priprava:

Na olju prepražimo čebulo, moko, dodamo na kocke narezan krompir, zelenjavo, nekaj časa mešamo, dodamo še mezgo, zalijemo z litrom vroče vode in dobro premešamo. Juho pred serviranjem po okusu okisamo in potresemo s sesekljanim petršiljem.

ŠPINAČINA JUHA Z VLVANCMI

Sestavine:

- 2 dcl kuhane sesekljanane špinače
- 3 dcl mleka
- 1 l vode
- 2 žlici olja
- 1 žlica moke
- 3 stroki česna
- 3 žlice čebule
- petršilj
- poper
- sol
- zakuha (vlivanci)

Priprava:

Na olju prepražimo čebulo in moko, zalijemo s hladnim mlekom ter zmešamo. Prilijemo vodo ali kostno juho, dodamo špinačo in osolimo. Ko juha zavre zakuhamo vlite rezance in strt česen. Juha naj vre tri minute. Potresemo jo s sesekljanim petršiljem, po okusu popoprano.

SKUTINI CMOKI

Sestavine:

- 20 dag kruha
- 25 dag skute
- 3 jajca
- 2 žlici moke
- ½ žličke petršilja
- sol

Priprava:

V skledi razžvrkljamo jajca, dodamo pretlačeno skuto, sol in premešamo. Umešamo drobno narezan kruh, petršilj in moko. Maso potlačimo in jo damo počivati za 20 min. Oblikujemo srednje velike cmoke in jih sproti zakuhavamo v slan krop. Vrejo naj 10 min.

KRUHOVI CMOKI (SKUTINI)

Sestavine:

- 20 dag belega kruha
- 25 dag skute
- 3 jajca
- 2 žlici moke
- ½ petršilja
- sol

SKUTINI ŽLIČNIKI (Z ZDROBOM)

Sestavine:

- 25 dag skute
- 13 dag zdroba
- 3 jajca
- sol

Priprava:

Pusti počivati ½ ure. Kuhaj v vreli vodi 10 - 15 min.

FILA ZA PIŠČANCA

Sestavine:

- 1,5 žemlje
- 3 rezine šunke
- 1 jajce
- 5 dag margarine
- 1 žlica popražene čebule
- nekaj žlic mleka

GOBOVA OMAKA

Sestavine:

- 30 dag čebule
- 7 dag olja
- 3 stroke česna
- 60 dag mešanih gob
- 15 dag kisle smetane
- 2 žlici drobtin
- 1 žlica vegete
- 3 dag gorčice
- petršilj
- lovor
- kumina
- poper
- belo vino

Priprava:

Gobe očistiš, zrežeš na koščke in jih preliješ z vrelo vodo. Na olju prepražiš čebulo, dodaj odcejene gobe, vegeto, poper, lovor ter dušiš 15 min. Dodaš drobtine, česen, gorčico, petršilj, kumino in smetano. Jed naj zavre, zaliješ jo z vinom, po potrebi soliš. Postrežemo z žganci, kuhanim krompirjem, testenami ali podobnim. Med dušenjem zalivaš čebulo in gobe z malo vode.

KORENČKOVA OMAKA

Sestavine:

- ¼ kg korenja
- 1 žlica margarine
- 1 žlica moke
- 1 žlička gorčice
- 2 žlici kisle smetane
- 4 stroki česna
- sol, poper

Priprava:

Korenje skuhamo, ga olupimo in narežemo na kocke. Na margarini prepražimo moko in dodamo vse ostalo ter zalijemo z vodo. Kuhamo 10 min in nato dodamo še smetano.

GRAHOVA OMAKA

Sestavine:

- 2 jogurtova lončka graha
- ½ čebule
- 1 žlica moke
- 1 dcl mleka
- 1 dcl vode
- 3 stroke česna
- 2 žlici kisle smetane
- sol, poper

Priprava:

Kuhaš toliko časa da grah postane mehak. Na koncu dodaš kislo smetano (kuhaš kot špinačo).

FIŽOLOVA OMAKA

Sestavine:

- 2 jogurtova lončka kuhanega fižola
- 3 žlice olja
- 1 žlica moke
- 1 čebula
- 3 stroki česna
- 1 žlica paradižnikove mezge
- 2 dcl vode
- ½ jušne kocke
- sol, poper, majaron, lovor

Priprava:

Narediš prežganje, dodaš vse ostale sestavine ter dušiš 15 - 20 min. Uporabna je za makarone (podobno kot mesna omaka).

GOVEJI ZREZKI Z GOBAMI

Sestavine:

- 6 govejih zrezkov
- 3 dag olja
- 2 dag moke
- 3 dag masla
- 25 dag gob
- ½ dcl kisle smetane
- petršilj
- limonina lupina
- sol

Priprava:

Zrezke potolčemo, pomokamo po eni strani, na vroči maščobi na hitro opečemo. Prilijemo juho in pokrite dušimo 1 uro. Vmes po žlicah prilivamo juho.

Medtem posebej na maslu prepražimo na listke narezane gobe.

Mehkim gobam prilijemo smetano, pomešamo s ščepom moke ter vse skupaj zlijemo po zrezkih.

ZREZKI V OMAKI

Sestavine:

- 8 zrezkov
- 2 žlici olja
- ½ čebule
- 1 sveža paprika
- 2 dag moke
- 2 dcl juhe
- poper
- sol

Priprava:

Zrezke potolčemo, osolimo in jih na hitro popečemo. Na maščobi, ki je ostala zarumenimo čebulo, dodamo papriko, potresemo z moko in z juho ali vodo. Ko prevre dodamo zrezke in dušimo.

Posebej na olju prepražimo čebulo, narezane gobe, šunko, prilijemo malo juhe ter dušimo. Popopravimo, osolimo, potresemo s petršiljem. Omako izboljšamo s kislom smetano.

omaka:

- 1 žlica olja
- 2 šalotki
- 10 dag gomoljk ali gobanov
- 3 žlice sesekljanе šunke
- kislom smetana
- petršilj
- poper
- sol

FRANCOSKI ZREZKI

Sestavine:

- nariban krompir
- 2 žlici moke
- 1 jajce
- ščepec popra
- sol
- vegeta
- česen

BUČKINI POLPETI

Sestavine:

- 1 naribana bučka
- 4 jajca
- 4 žlice drobtin
- 3 žlice moke
- sol
- petršilj

FILANE PAPRIKE

Sestavine:

- 1 jajce
- sol
- poper
- česen v prahu
- vegeta
- faširano meso
(1 kg za cca 11 paprik)
- na pol kuhan riž
(lahko daš pol mesa in pol riža)

Priprava:

Filane paprike kuhaš v vodi. Posebej narediš paradižnikov zos, ki ga zaliješ z vodo od paprik. Dodaš sladkor in sol.

GOVEJI GOLAŽ

Na maščobi prepražiš čebulo, dodaš na kocke narezano meso, lovor, kumino, sol ter malo vode. Dušiš 1 uro. Posebej narediš prežganje brez paprike. Dodaš ga na meso, odstaviš, dodaš papriko v prahu, malo popražiš in zaliješ z vodo. Kuhaš še 15 min. Vmes dodaš majaron, poper, vegeto, za okus lahko tudi belo vino.

KROMPIRJEV GOLAŽ

Na maščobo daš na kocke narezan krompir in potreseš s papriko v prahu. Zaliješ ga z malo vode. Nekaj časa ga dušiš, osoliš in vegetaš. Iz moke in vode narediš podmet, poliješ ga na krompir in vmes mešaš, nato pa še nekaj časa vreš.

TATARSKI BIFTEK

Sestavine:

- ¼ kg govejega mesa
- 2 rumenjaka
- čebula
- olje
- 2 žlički gorčice
- majoneza
- petršilj
- sol
- poper
- bazilika
- origano

Priprava:

Meso nareži na kocke in ga 1 dan prej naolji. Zmiksaj vse začimbe, na koncu pa dodaj še meso in do konca stolci. Zraven lahko dodaš še slan ribji file.

RIBJA PAŠTETA

Sestavine:

- 10dag masla
- 3 dag olja
- 4 dag čebule
- 15 dag rib
- jajce
- poper
- sol

Priprava:

Vse sestavine dobro premešaš.

FRANCOSKE PIZZETE

Sestavine:

- 20 dag sira
- 20 dag salame (šunka ali mortadela)
- 10 - 20 dag majoneze
- 1 trdo kuhano jajce
- 1 velika žlica ajvarja
- 1 velika žlica gorčice
- origano
- majaron

Priprava:

Vse sestavine, zrezane na majhne koščke namažeš na koščke belega kruha. Pečeš v pečici 10 min pri 180⁰C. Zadošča za 5 - 7 oseb.

TESTENINSKI NARASTEK

Sestavine:

- 2 rdeči papriki
- 1 konzerva koruze v zrnu
- 35 dag tankih špagetov
- 30 dag zamrznjenega graha
- 30 dag dimljenega puranjega mesa ali šunke
- 2,5 dcl sladke smetane
- 2 dag masla
- 15 dag naribanega sira (edamec)
- 4 jajce
- petršilj
- poper
- sol

Priprava:

Papriko narežemo na 1 cm trakove. Koruzo odcedimo. V osoljenem kropu skuhamo testenine. 5 min preden so kuhane dodamo papriko in kuhamo 4 min. Dodamo grah in kuhamo 1 min. Dobro odcedimo, sesekljamu petršilj, puranje meso narežemo na 3 cm rezine. Vmešamo med testenine. Razžvrkljamo smetano in jajce, solimo in popramo. Pekač namažemo z maslom, naložimo testenine, prelijemo z jajčno smetano in potresemo s sirom. Pečemo pri 250⁰C 15 min.

ZELENA PITA

Sestavine:

- vlečeno testo
- 15 dag špinače
- 5 dag skute
- 1 jajce
- 2 dag masla
- 1 dcl kisle smetane
- 2 dag prekajene klobase
- muškat
- poper
- sol

Priprava:

Prevreto špinačo sesekljam, dodamo skuto, jajce, seseklano klobaso, maslo in začimbe. Namažemo po testu. Zavijemo v zavitek in pečemo 20 min. Ohlajeno prelijemo s kisló smetano in serviramo.