

Kak je negda bilo

Starine i recepti naših baka

BAVARSKI KOLAČ

- 1,5 dl ulja
- 15 dag šećera
- 2 vanilin šećera
- prstohvat soli
- sok od 2 limuna
- 3 jaja
- 5-6 žlica mlijeka
- 1,5 žličica cimeta
- 1 žličica mljevenih klinčića
- 33 dag oštrog brašna
- 2 žličice praška za pecivo

Pomiješati navedene sastojke i napraviti biskvit. Uliti u okrugli kalup za torte. Jabuke oguliti i narezati na veće komade. (od jedne jabuke napraviti 3-4 komada) koje treba narezati na listiće ali na način da se listići ne prerežu do kraja nego da donji dio komada jabuke ostane čitav. Tako izrezane komade jabuka posložiti u izlijani biskvit (pritisnuti jabuke skoro do dna kalupa) u kalupu. Ocijediti limun i sa žličicom stavljati na svaki komad jabuke malo limunova soka, a nakon toga posipati jabuke sa vanilin šećerom i sa malo smeđeg šećera. Peći na 180 °C oko 40 min. Izvaditi iz pećnice, ostaviti da se ohladi te posipati šećerom u prahu.

SALAVNJACI

1 kvas
6 dl mlijeka
3 žlice šećera
2 jaja
malo soli
50 dag sala
1 kg brašna

POGAČICA SA CVIRKIMA

$\frac{3}{4}$ kg brašna
 $\frac{1}{4}$ masnijih cvirkov
2 jaja
3 dag kvasa
1 šačica mlijeka
papar, sol

Cvirki se sitno samelju ili nasjeckaju, doda se brašno, jaja, sol i mlijeko u kojem je otopljen kvas. Zamijesi tijesto. Tijesto se odmara pola sata. Razvući prst debelo. Čašom izrezati pogačice, ostaviti da se malo dignu, posložiti u lim, premazati žutanjkom i peći pola sata.

ZLIJEVKA OD HAJDINA BRAŠNA

10 dag hajdina brašna
10 dag glatkog brašna
2 dl mlijeka
4 jaja
4 žlice ulja
pola kocke kvasca
orasi i vrhnje

ZAGORSKA ZLEVKA

25 dag kukuruznog brašna
2 dag kvasca
2 dl vrhnja
1 l mlijeka
7 dag masti
2 jaja
15 dag šećera
malo soli
limun kora

KUKURUZNA ZLJEVKA SA SIROM

3 šalice kukuruznog brašna od 2,5 dl

2 jaja

2 dl vrhnja

malo putra

malo masti

malo ulja

sol po potrebi

1 kvas

mlijeko po potrebi

sir

Kukuruzno brašno pomiješamo sa dva jaja, dodamo 2 dl vrhnja , žlicu putra , malo masti i oko ½ dl ulja, sol po potrebi i kvas . Sve dobro izmiješaj, stavi u lim i peci na 180 °C .Kad je na pola pečeno, svaku kocku ukrasi sirom i stavi da se zapeče do kraja.

ZLIJEVKA OD KISELOG MLIJEKA

75 dag brašna

oko 1 l kiselog mlijeka

3 dl domaćeg vrhnja

1 jaje

malo soli

5 žlica šećera

2 žlice kvasca u prahu

1 dl ulja

U brašno staviti kvasac i promiješati. Dodati jaje, sol, šećer i ulje pa dobro miješati uljevajući kiselo mlijeko i vrhnje da dobijemo tekuću smjesu. Smjesu izliti u namašćen lim i ostaviti da se digne. Peći na 250 stupnjeva. Vruće posipati mljevenim šećerom .

BAZLAMAČA

3 jaja
10 dag šećera
10 dag oraha
1 kvasac
7- 8 dl mlijeka
sol
40 dag kukuruzne krupice
10 dag bijelog brašna
8 dag masti

Cijela jaja dobro istuci, dodaj šećer, mlako mlijeko, sol sitno narezane orahe. Brašna izmiješaj sa kvascem i dodaj prvoj smjesi. Smjesu izlij u lim na jako vruću mast i peci na 200°C oko 45 minuta. Vruću bazlamaču premaži kiselim vrhnjem ili marmeladom.

VOĆNI KRUH

40 dag graham brašna
10 dag oštrog brašna
2 žličice soli
1 žlica ulja
15 gr kvasca
3 dl vode
20 dag suhog voća
50 gr oraha, lješnjaka

MEDENJACI

25 dag masti ili margarina
25 dag meda
25 dag šećera
1 kg brašna oštrog
6 jaja
1 žlica sode bikarbone
cimet

Masnoću pjenasto umutimo, dodamo žutanjke i pola šećera. Kada dobro izmiješamo dodamo med. U snijegu od bjelanjaka umutimo ostatak šećera.

Sve zajedno lagano pomiješamo izvaljamo i narežemo na jednake komadiće i formiramo na kifle. Pečemo na 200 °C.

Medenjake ukrasimo „bijelim ledom“ (bjelanjci i šećer u prahu).

MRAMORNI VIJENAC

4 žutanjka
28 dag šećera
limun korica
12 dag maslaca
5 dag grožđica
3 žlice ulja
10 žlica mlijeka
28 dag brašna
prašak za pecivo
2 žlice ruma
2 žlice kakaa
snijeg

ŠTRUKLJI OD ZELJA

Od pola kile pšeničnog brašna,
žlice soli, pola litre mlijeka,
pola čaše ulja, umijesiti tijesto.

Nadjev od zelja:

prokuhati jednu glavicu zelja i narezati,
0,5 kg kravljeg sira
2 dl slatkog vrhnja
2 jaja
2 žlice oraha

REPNI ŠTRUKLI

Tijesto:

50 dag glatkog brašna
2 dl mlake vode
1 jaje
1 mala žlica soli

Nadjev:

50 dag repe
3 žlice masti
50 dag kravljeg sira
2 dl vrhnja
2 jaja
pola glavice luka, sol

Umijesi mekano tijesto i pusti da se odmara 20 minuta. Repu oguli, naribaj i skuhaj u slanoj vodi. Ocijedi, operi u hladnoj vodi. Na masti prži luk, dodaj ocijeđenu repu i ostale sastojke.

KOLUTIĆI OD KUKURUZNOG BRAŠNA

Tijesto :

25 dag maslaca
10 dag šećera
pola praška za pecivo
10 dag kukuruznog brašna
20 dag pšeničnog brašna
1 jaje

Nadjev:

marmelada

HAJDINI ŠTRUKLI

Tijesto:

glatko brašno
mlaka voda
sol

ulje, ocat

Nadjev:

20 dag hajdine kaše (kuhati)
kravlji sir
2 jaja
malo soli

DIZANI KIFLEKI

1 i1/2 kvas
1 kg brašna
30 dkg masti
2 jaja
korica limuna
3-4 dcl mlijeka
2 žlice šećera
Umijesiti tijesto i ostaviti na hladnom pola sata. Razvući i izrezati trokutiće, puniti ih nadjevom.

Nadjev:

20 dag oraha
10 dag šećera
2 žlice meda
1 dl mlijeka

Sve sastojke promiješati s kipućim mlijekom i smjesom puniti trokutiće. Pečene posuti šećerom u prah.

SLANA PITA OD ZELJA

Tijesto:

12 dag masti

1,5 dl kiselog mlijeka

malo soli

brašno da se zamijesi glatko tijesto.

Nadjev:

3 tvrdo kuhana jaja

0,5 kg zelja tanko narezanog

2 glavice luka sitno narezanog

malo slanine

sol, papar, ulje

Zelje pirjati na ulju dok ne omekša. Dodati sol, papar, luk i slaninu koju smo malo ispržili.

Ohladiti nadjev. U namazan lim staviti deblju koru tako da krajevi prelaze rub. Stavi nadjev, a na to rasporedi sitno kosana jaja. Prekrij tanjom korom a krajeve donje kore prebaci preko gornje. Izbodi vilicom i peci na 180°C dok ne porumeni.

PITA OD SIRA

25 dag oštrog brašna

½ pecilnog praška

12 dag masti

½ dl mlijeka

10 dag šećera

2 žumanjka

Sastojke umijesiti u polutvrdo tijesto.

Podijeliti na 2 dijela. Jedan dio razvući ,
staviti u pobrašnjen lim i na njega nadjev.

Nadjev:

4 bjelanjka

20 dag šećera

1 kg kravljeg sira

2 žumanjka

10 dag grožđica

2 žlice grisa

naribana korica limuna

Istući čvrsti snijeg od bjelanjaka. Postupno dodavati
ostale sastojke. Sve to uliti na prvi dio u limu i prekriti
drugim dijelom. Peći oko 30 min. na 200 °C. Gotovu pitu
posuti šećerom u prahu.

NAJDRAŽA PITA OD JABUKA GROFICE ANKE JELAČIĆ

Tijesto:

40 dag brašna

15 dag maslaca

10 dag šećera

3 žutanjaka

malo vrhnja, limun kora

Tijesto podijeliti u dva dijela.

Slaži : tijesto, nadjev , tijesto i
peci na 200 °C .

Pred kraj pečenja prelij preljevom.

Vrati u pećnicu i pusti da se suši.

Nadjev:

1 kg jabuka, limun sok

8 dag šećera

Preljev:

3 bjelanjka, 3 žlice šećera

Šećer kuhaj u malo vode dok zgusnuta smjesa
provučena među prstima ne oblikuje nit. Tu
smjesu polako ulijevaj u snijeg i miješaj dok
smjesa ne postane gusta.

VODENE KIFLICE

1 kvas
2 dl mlijeka
1 žlica šećera
25 dag masti
brašno po potrebi

Razmutiti mast u pjenu. U mast dodati mlijeko razmućeno sa kvasom, šećerom i soli. U sve dodavati brašno da bude glatko tijesto, dobro zamijesiti. Tijesto dobro zamotati u vrećicu i potopiti u hladnoj vodi. Kad se tijesto digno, izvaditi iz vode te razvući na tanko i razrezati na kvadratiće. Kvadratiće puniti sa orasima ili pekmezom, oblikovati kao kiflice i peći na 180°C. Vruće uvaljati u mljeveni šećer.

KUKURUZNI KOLAČ

5 jaja
1 l mlijeka
50 dag kukuruznog brašna
1 žličica soli
10 dag šećera
Peci u namašćenom limu.
Vrući kolač premaži medom.

ŠKOLJKICE

½ kg oštrog brašna
18 dag masti
1 kvas
malo soli

Kvas se razmuti u masti i ne diže se. Tijesto odstoji pola sata. Reži čašom, puni marmeladom, preklopi i rubove pritisni vilicom. Pečeno posipaj šećerom.

SLANCI

5,5 dl toplog mlijeka
2 dl ulja
1 kvasac
1 kg brašna
mala žlica soli

Umijesi tijesto i pusti da počiva. Uzašlo tijesto razvuci, nareži u kvadrate, pa u trokute. Savijaj od širih vrhova, premaži žutanjkom i posipaj makom i solju.

KUGLOV

3 jaja
30 dag šećera
30 dag brašna
1,5 dl ulja
1,5 mlijeka
10 dag grožđica
limun kora
1 žlica kakaa

BUHTLI SA SIROM

Tijesto:

1 kg brašna
kvasac
2 jaja
1 žlica masti
2 dl mlijeka
sol, limun kora

Nadjev:

 sir, sol, šećer, jaje
Mogu se puniti i pekmezom.

**Dobar tek,
učenici, bake, mame i učitelji!**

