



DOMAĆI KNEDLI

SASTOJCI:

1/2 kg brašna
1 jaje
1 žličica soli
Mlaka voda
Šljive(očišćene)
3 velike žlice pire krumpira

PRIPREMA:

0,5 kg brašna, jaje, sol, 2 dl mlake vode i pire krumpir izmiješajte u jednu zdjelu. Po vlastitom ukusu odredite gustoću tijesta (možete dodavati još vode ili brašna). Dobiveno tijesto razvaljajte na centimetar debljine. Izrežite ga na kockice (tako da šljiva stane). Šljive pospite sa šećerom, te ih zamotajte u tijesto i stavite kuhat. Kuhaju se otprilike 20 min (kad sve knedle „isplivaju“ na površinu). Knedli se jedu krajem ljeta, tj. kada šljiva dozrije. Knedli se mogu jesti za desert ili ručak.

DODATAK:

AKO ŽELITE, na ulju popržite krušne mrvice i prelijte po knedlima!



Recept za kuglof

Kuglof se jede za doručak uz čaj, kavu ili kapučino.

Pripravlja se najčešće u jesen.

1/2 kg mekog brašna
2 jaja
1 vanili šećer
1 žlica ulja
1 žlica domaćeg vrhnja
1 suhi kvasac

U 1/2 kg brašna umješati 1 vanili šećer, kvasac i 2 jaja.

Sve zajedno pomješati i dodati ulje i vrhnje.

Dobro obraditi, staviti u kalup za pečenje zatim ostaviti na toplome da se digne (oko 1 sat).

Ugrijati pećnicu i staviti kuglof da se polagano peče.

Peći na 180 stupnjeva oko 50 minuta.

Kada je kuglof pečen ostaviti malo da odstoji i ohladi se.

Tada je spreman za rezanje i serviranje.

Želim vam dobar tek!

Tina Belinić, 6.b



Vrganji z jajci:

SASTOJCI:

- ✓ vrganja po želji
- ✓ žlica svinjske masti
- ✓ dvije do tri paprike
- ✓ posoliti
- ✓ popapriti
- ✓ dodati vegete
- ✓ list peršina i celera
- ✓ žlicu kuruznog brašna
- ✓ glavica luka
- ✓ jajca

PRIPREMA:

Na vruću mast staviti narezanu papriku i luk. Posoliti i kratko popržiti da omekša. Dodati vrganje i ostale začine te podlijati vodom. Pustiti da se pirja. Povremeno dodavati vodu. Kad je pri kraju razlupati jaja i zamiješati. Tko želi može dodati kuruznog brašna.

JEDE SE ZA DORUČAK ILI RUČAK U JESEN (KAD RASTU VRGANJI).

Hrvoje Belinić, 6.b



Bakin lonac

40 dag heljdine kaše
50 dag suhog kokošnjeg mesa
25 dag suhog svinjskog bunčeka
6 dag suhих vrganja
2 krumpira
15 dag bijele repe
1 glavica luka
5 češnja češnjaka
1 žličica mljevene crvene paprike
2 rajčice
2 svježe zelene paprike
2 dcl kiselog vrhnja
1 dcl umaka od pečenja
vezica peršina, sol i papar

Priprema: Buncek prokuhati i ocijediti. Meso odvojiti od kostiju i narezati na kocke kao i kokošje meso. Kada je meso na pola kuhano dodati krumpir narezan na kocke i krupno naribanu repu, sjeckani luk i češnjak, narezane rajčice i vrganje koji se prethodno namoče u vodu. Dodati sjeckani peršin, posuti mljevenom paprikom, posoliti i popapriti. U međuvremenu ispeći paprike, oguliti ih i očistiti sjemenke. Kad je sve kuhano staviti u zemljanu posudu i preliti umakom od pečenja, na vrh posložiti paprike i preliti vrhnjem. Zemljanu posudu prekriti folijom, staviti u pećnicu peći dvadeset minuta na 180 °

JEDE SE ZIMI ZA RUČAK.

Lucija Cipek, 6.b



Kuhane buće

Jedna manja buća se dobro nariba, nasoli i ostavi cijediti na cjediljci oko 2 sata.

U lonac stavimo pirjati 2 glavice luka, jedan režanj češnjaka, pustimo da omekša i stavimo oguljenu i nasjeckanu rajčicu, mrkvu, malo crvene paprike, podlijemo vodom dok se sve ne ispirja. Kad je povrće skroz omekšalo malo ga usitnimo gnječilicom (za krumpir), stavimo buće, ulijemo vodu, popaprimo, posolimo i pustimo da zakuha.

Posebno u tavi na 1 žlici ulja (ili domaće masti) popržimo malo brašna, maknemo s vatre, dodamo malo crvene paprike, pustimo da se ohladi.

Kad su buće prokuhale 10 minuta dodamo poprženo hladno brašno i pustimo da opet zakipi, zatim dodamo kiselo vrhnje ili vrhnje za kuhanje.

Uz to ide pire krumpir začinjen lukom i maslinovim uljem.

JEDE SE ZA RUČAK U LJETI I JESEN.

Magdalena Kovačić, 6. b



BUČNICA

Sastojci:

Tijesto:

50 dag brašna
1 jaje
2 žlice ulja
1 žličica soli
Voda
5 dag maslaca

Nadjev:

50 dag sviježek kravljeg sira
30 dag naribane buče (tikve)
2 dl kiselog vrhnja
3 jaja
4 žlice kukuruzne krupice
Sol

Preljev: 2 dl kiselog vrhnja, 1 jaje

Priprema: Naribanu buču nasoliti i ostaviti pola sata da stoji. Buču ocijediti i pomiješati sa sirom, jajima, vrhnjem i krupicom. Posoliti i izmiješati sve sastojke. Umijesiti tijesto u prosijano brašno, dodati jaja, ulje i sol te umijesiti s vodom. Tijesto zatim razvaljati u tanku plohu. Nadjenuti tijesto i staviti ga. Bučnicu položiti u lim premazan maslacem. Posipati s nekoliko listića maslaca i peći desetak minuta u pećnici na temperaturi od 180°C. Izvaditi bučnicu i preliti je mješavinom vrhnja i jaja. Ispeći do kraja. Kada porumeni izvaditi je i poslužiti toplu.

JELA KROZ SVA ČETIRI GODIŠNJA DOBA



ŠTRUKLI OD SIRA

Za tijesto:

½ kg oštrog brašna
2 dl mlake vode
1 jaje
malo soli

Za filu:

30 dag sira
2 jaja
malo soli
2 dl vrhnja

Helena Leš, 6.a



ZLIJEVKA S KISELIM VRHNJEM

Sastojci:

2 dag maslaca
8 žumanjaka
12 dag šećera
3 dag kvasca, razmućenog u malo mlijeka
Malo soli
1 dag brašna, prethodno ugrijati
4 dl kiselog vrhnja

Priprema:

Vrhnje, maslac, žumanjke, šećer i sol tucite na pari, a kada se ugrije dodajte toplo brašno, izmješajte te dodajte kvasac razmućen u mlijeku. Tijesto dobro istucite pjenjačom ili kuhačom i pustite da se diže. Dignuto tijesto stavite u dobro namazan pleh i pecite u pećnici na jakoj vatri (200°C) dok bude lijepo žuto.



OKRUGLICE OD KRUHA

Sastojci:

6 kriška kruha izrezanih na kockice
6 dag ulja ili masti
Oko 2 dl mlijeka
1-2 velike žlice peršinova lišća, sitno kosanog
2-3 jaja
8 dag brašna

Priprema:

Izrezane kriške kruha ispržite na masnoći. Stavite ih u veliku zdjelu i zalijte mlijekom u kojem ste prethodno razmutili jaja. Dodajte sol, peršin, dobro izmiješajte i ostavite da stoji oko 10min. Zatim dodajte brašno, sve dobro izmiješajte, oblikujte okruglice i kuhajte ih u kipućoj slanoj vodi oko 10 min. Kuglice vadite šupljikavom žlicom, stavite u zdjelu i prelijte vrućom masti ili uljem.

Barbara Puzjak, 6.a



SLANI PRUTIĆI

Sastojci:

30 dag brašna
20 dag margarina, izrezanog na listiće
20 dag kravljeg sira , izmrvičenog
Pola paketića praška za pecivo
Pola male žlice soli

Priprema:

Margarin stavite u brašno, dodajte prašak za pecivo i dobro izmješajte. Dodajte kravljji sir i sol te zamijesite glatko tijesto. Razvaljajte ga od prilike na prst debljine, namažite razmućenim jajima i pospite kimom. Reckavim kolurićem (radlom) režite prutiće željene širine i dužine. Složite ih u namazan i brašnom posuti pleh te pecite u pećnici na srednjoj vatri (175°C) dok budu zlatno žute boje.



ŠTRUDLA OD SIRA

Sastojci:

½ kg brašna za tanko tijesto
Sol
1 jaje
Malo ulja
Malo mlijeka
Topla voda da poveže tijesto
Umijesiti glatko tijesto i pokriti ga toplom krpom da se tijesto odmori.

Nadjev:

Sir
Sol
2 jaja
Ulje
Vrhnje

Priprema:

Razvaljati tijesto, poškropiti uljem, staviti nadjev, zarolati i staviti u pleh (tepsiju). Štrudlu premazati jednim jajem u koje stavimo žlicu vrhnja i malo ulja. Peći dok ne dobije lijepu žutu koricu.



KRUMPIRUŠA

Sastojci:

1 kg glatkog brašna
Malo soli
Malo ulja
Jaja po želji
Topla voda

Za nadjev:

1 kg krumpira
2 kisela vrhnja
½ kg sira
2 jaja

Priprema:

Zamijesi se tijesto od glatkog brašna mlake vode, malo soli i ulja. Za vrijeme dok tijesto miruje, priprema se nadjev. Ogulimo krumpir i stavimo ga u slanu vodu da se kuha kao za pire. Kada se krumpir skuhao mora se pritisnuti s pasirkom ili mikserom. U krumpir se doda sir, vrhnje i jaja. Tijesto se razvalja u tanku koru i malo ga pouljimo. Na koru stavimo nadjev i zarolamo ga. Tanjurićem izrežemo u male komadiće i stavimo ga u vruću pećnicu na 180°C. Pečeno je kada je rumeno žute boje.



Orehnjača/makovnjača

Dizano tijesto:

50 dag brašna
2.5 dcl toplog mlijeka
kvasac
6 dag šećera
2 žumanjka i 1 cijelo jaje
10 dag maslaca
malo soli
nastrugana limunova korica

za nadjev orah:

50 dag oraha
20 dag šećera
2 dcl mlijeka

za nadjev mak:

50 dag maka
10 dag šećera
2,5 dl mlijeka
½ dcl ulja
1 jaje

Gabriela Belinić, 6.b
