

Mala

Kuhana



Juha s noklicama

SASTOJCI

- pileće meso ili junetina
- povrće (mrkva, celer, kelj, brokula)
- grašak

• sol



ZA NOKLICE:

- jaja, malo soli, papar
- brašna

PRIPREMA:

U osoljenu vodu staviti kuhati pileće meso ili junetinu.
Nakon sat vremena kuhanja staviti povrće.
Kuhati dok se povrće ne omekša.

Dodati i malo graška.

Sa žlicom ukuhati noklice.

Za noklice promučkati jaja, posoliti, dodati papar i brašna - brzo miješati žlicom dok smjesa ne postane gusta i ljepljiva.

Probati juhu.

Do potrebi dodati malo vegete.

Dobar tek!

Niko
K.

UKRAJINSKI BORŠČ

sastojci:

- meso 0,5 kg
- grah 0,2 kg
- krompir 0,5 kg
- kupus 0,5 kg
- mrkva 0,2 kg
- cikla 0,2 kg
- luk 0,1 kg
- peršin 0,01 kg
- kopor 0,01 kg

priprema:

1. Kuhati meso u 5l vode 30 min.
2. Skuhati u juhi grah 20 min
3. Naribati mrkva i cikla.
Luk narezati na male komadiće,
Pržiti na tavi i dodati pasta od mješice.
Poklopiti i kuhati 15 min.
4. Krompir narezati na kocke i
dodati u juhu kuhati 10 min.
5. Kupus narezati u slamke dodati u juhu
kuhati 10 min.
6. Iz tave nasipati sve u juhu kuhati 3
min.
7. Peršin i kopar sitno porezati i dodati u
boršč.
8. U svaki tanjur dodati vrhnje

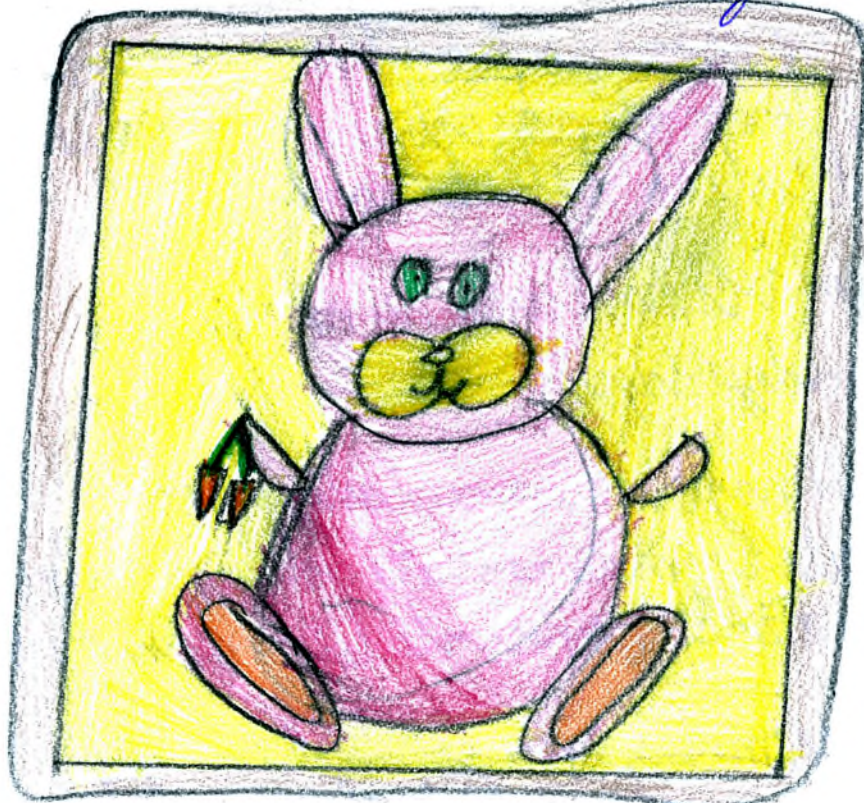


~~Andrej~~ Andrej Šejka

ZEC SENDVIČ

- SASTOJCI:
- 1 kriška kruha za tostiranje
 - 1 kriška parizerd
 - 1 kriška naraničastog sira
 - 1 kriška žutog sira
 - 2 graška
 - 1 crna maslina bez koštice
 - 1 kriška kuhane mrkve
 - stabljika kamovica
 - 1 list zelene salate
 - maslac ili majoneza

Kn.
Kaja Kotežberg



PRIPREMA:

1. Izrezati kalupom krugare od salame-
'glavu' i 'trup' zeca. Izrezati kalupom krug manjeg
promjera i prerezati ga na pola-ova su 'prednje šape'.
2. Namazati krišku kruha za tostiranje maslacem ili
majonezom, staviti krišku sira za tost od gare. Položiti
'trup', 'glavu' i 'šape'.
3. Izrezati tri ovalne kriške salame kalupom. Dvije
kriške su zadnje šape, odnosno 'noge'. Prerezati treću ovalnu
krišku salame po dužini - to su 'uši'.
4. Pridružiti 'uši' 'glavi' zeca.
5. Izrezati 'oljaze' od sira svjetlije boje. Položiti
'oljaze' na 'njušku' zeca.
6. Napraviti 'oči' od dvije polovice zrna graška.
Zjenice se mogu napraviti od sjemenki (lan, kim
sezam...) Izrezati nos od crne masline. Napraviti
'usta' od listića stabiljike kamarača.
7. Postavi oči, nos i usta na njušku.
8. Dodati zadnje 'šape'.
9. Izrezati 'noge' od narandžastog sira.
10. Izrezati tri mala trokuta od kriške kuhane mrkve-
'mrkve' za zeca, napraviti lišće mrkve od stabiljike.
11. Položiti 'mrkve' na sendvič.
12. Sendvič položiti na list zelene salate.

BAKINI SLANI ŠTRUKLI

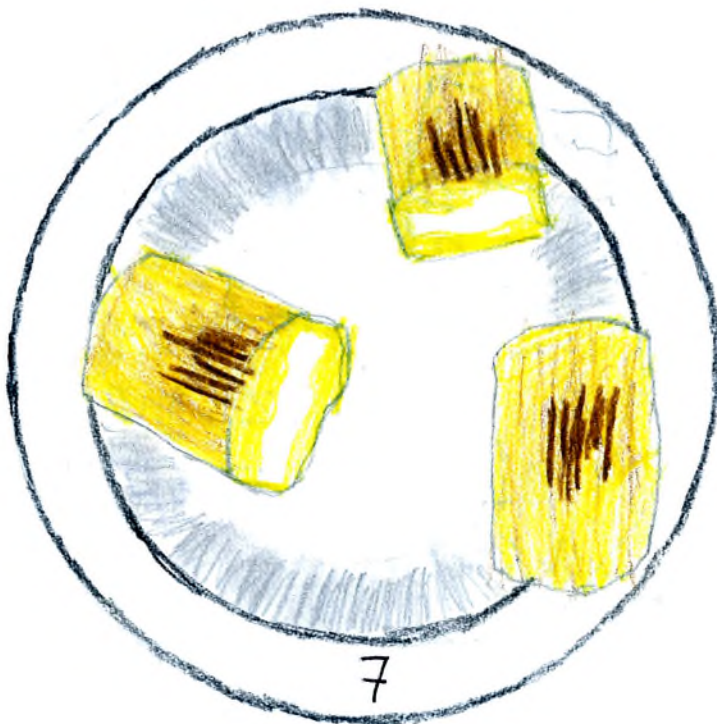
SASTOJCI:

TIJESTO:

- 500g glatkog brašna
- 500g integralnog brašna
- 2 žličice soli
- 2 jaja
- 3-4 dcl mlake vode
- par kapi octa
- 2-3 žličice ulja

NADJEV:

- 1000g svježeg sira
- 2 dcl kiselog vrhnja
(ovisno o čvrstoći sira)
- 3 jaja
- sol prema želji



MATEJ
MILKOVIĆ

PRIPREMA:

TIJESTO:

U posudu staviti prosijano brašno, sol, ulje, ocat i jaja te ih promiješati sa žlicom, postepeno dodajemo mlaku vodu i dalje miješamo rukom, dok ne dobijemo kompaktnu smjesu. Tijesto ostavimo u posudi, premažemo malo uljem te ga pokrijemo folijom.

NADJEV:

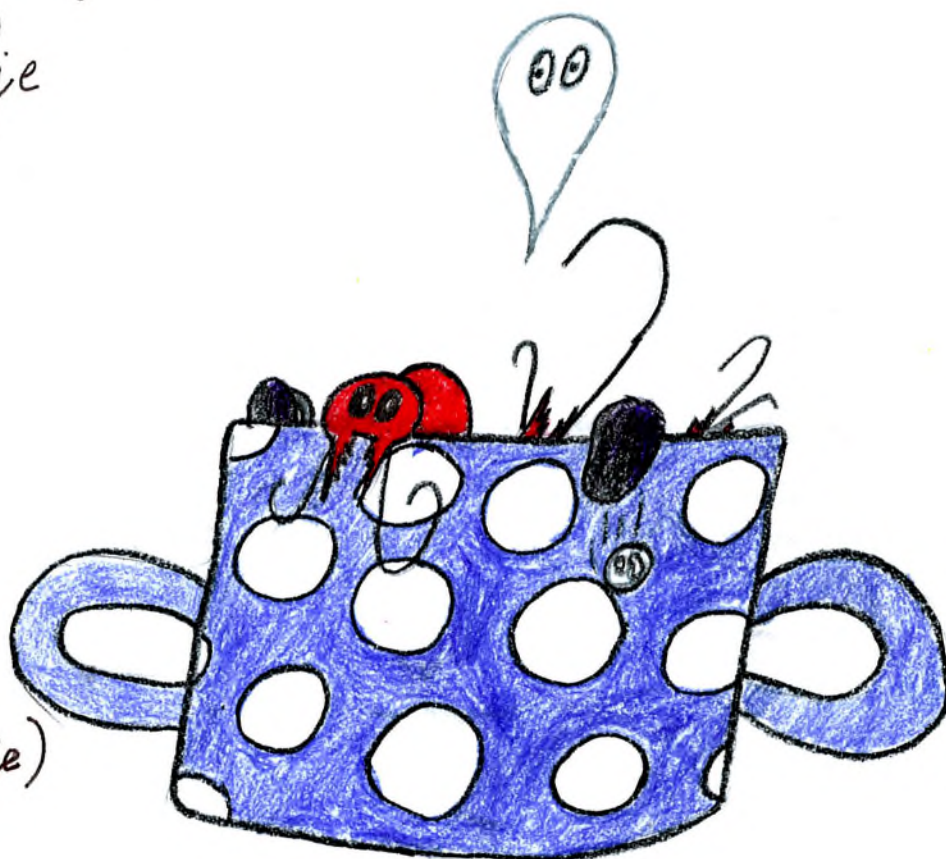
U posudu stavimo svježi sir, vrhnje, jaja i malo soli te sve dobro izmiješamo. Nadjev razmažemo po tijestu, na rubu ostavimo malo tijesta bez sira da se može bolje priljubiti kad se zatola.

Tijesto zatolamo po dužini prema daljem kraju pomoću stolnjaka. Kad smo sve zatolali, narežemo strukle pomoću ruba tanjura da se krajevi slijepe. Potvarn, premažemo uljem (maslacu) i posložimo narezane strukle. Zatim strukle premažemo vrhnjem ili maslacem. Peći na 180 stupnjeva C dok se lijepo ne zapeku.

ŠKAMPE I DAGNJE NA BUZARU

SASTOJCI:

- dvije glave češnjaka
- maslinovo ulje
- prezli
- pelati
- bijelo vino
- škampi
- školjke (dagnje)



PRIPREMA:

Na maslinovom ulju prepržiti češnjak.

Dodati prezle i malo prepržiti.

Zaliti s pelatima.

Dodati školjke i škampe,

sve dobro zaliti vinom i ostaviti da se krčka.

Kad se dagnje otvore, gotovo je!

DOBAR TEK!

NIKA ANIĆ

MLINCI

SASTOJCI ZA TIJESTO:

1 kg glatkog brašna

1 žličica soli

3 cijela jaja

mlaka voda - 2-3 dcl

POSTUPAK:

Čvrsto zamijesiti i pustiti da tijesto odstoji 30 min.
Razvaljati tanko na mašinicu ili ručno. Reži po želji.
Ispeći ih s obje strane na tavi. Kada su gotovi posipati
sa slanom vodom, ocijediti i ulaciti
u masnoću od pečenja.

OLIVER
POROBIJA



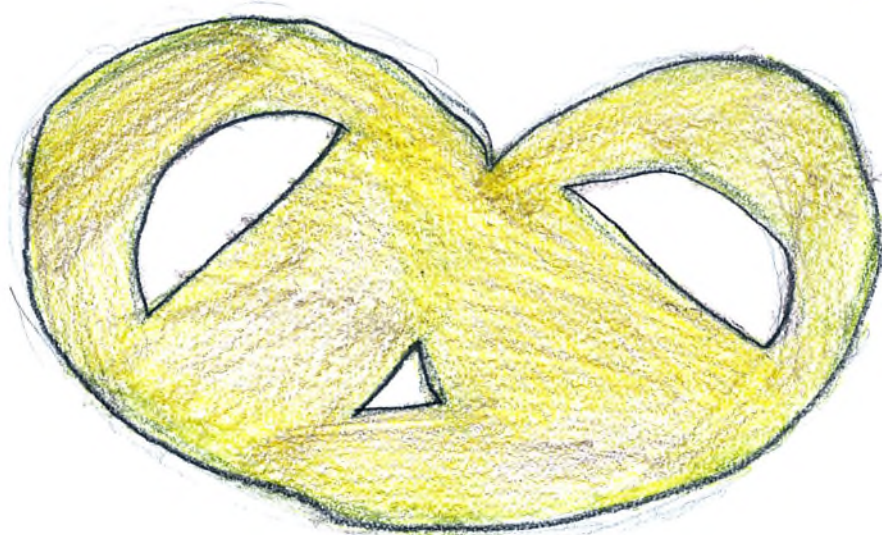
Bakini perenci

Sastojci: 70 dg mekog brašna
1 veliki kvasac
35 dg maslaca
2 žutajka
2 dl mlijeka
prstohvat soli
1 jaje



Priprema: Zagrije se mlijeko, stavi se mala žlica šećera i
kvasac. Pričekati da se kvasac diigne. U veliku posudu staviti
brašna, maslac, žutajke i sol. Sve zajedno dobro promiješati i
staviti diignuti kvasac. Mijesiti tako dugo dok se svi
sastojci se ujedine. Tijesto pokriti krpom i ostaviti da se
diže 1 sat. Zatim tijesto izvaljati i modlicama napraviti
perence. Staviti perence na limeni pekač i premazati jajetom, te
peći na 180 stupnjeva 30 minuta.

Mila Jarušić



NAMINI KLIPICI

SASTOJCI:

- 1 kg brašna
- 1 dl ulja
- 2 žl. šećera
- 2 žl. soli
- 1 jaje
- 8 deg kvasca
- 1 dl mlijeka



PRIPREMA:

Kvasac se u svako dizano tijesto stavlja u toplo mlijeko, ostavlja da se digne i onda stavlja u smjesu. Umijesi tijesto od navedenih sastojaka i pusti da se diže. Namazati 22 klipica i sve ih razvaljati. Namazati klipice uljem i pustiti da se dižu. Premazati ih žumanjkom i posipati ih solju.

Peći na 200°C 15 min.

Evan Šalamun

HRENOVKE U TJESTU

SASTOJCI:

- 1 kg Cvraka
- 1 krušac
- 2 dl ulja
- 1 žlica soli, slat
- 7 dl mlijeka
- hrenovke



PRIPREMA:

Zamjesiti tijesto, ostaviti da se odigne.
Tijesto nasuvjiti na loptice.

Šukati hrenovke.

Rozvaljati tijesto i njime omotati hrenovke.

Smotuljke staviti u protivanj, prevoziti jajem,
posipati sezamom i ispeći.

Peći na 200 °C.

NIKO HRNČIĆ!

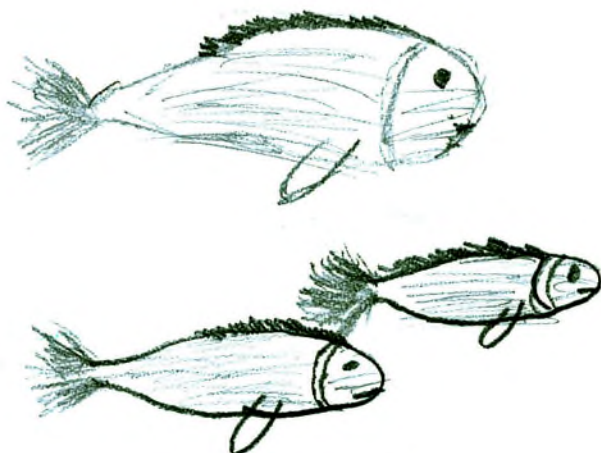
PAPALINE

SASTOJCI:

- 500 g papalina
- 100 g krušnih mrvice
- 100 g kukuruznog brašna
- sol, papar, češnjak

PRIPREMA

Krušne mrvice i brašno pomiješati.
U smjesu staviti papalina.
Pržiti ih u ulju do zlatne boje.
Još vruće pomiješati smjesom soli,
papra i češnjaka.



HRSKAVA PILETINA U CORN FLAKESU

SASTOJCI:

- 500g Bilećeg filea od prsa
- "Cornflakes"
- 1 žlica blage paprike u prahu
- 1/2 žličice češnjaka u prahu
- Sol
- Ulje
- 2 jaja

PRIPREMA:

POSUDA 1: Usniti "cornflakes" ali ne potpuno, nasjeckajte da van ostanu komadići.
Pomiješajte sa začinskim.



POSUDA 3: Jaja

Svaki komad piletine stavite u brašno 2 obje strane, zatim u jaja te u "cornflakes".

Pržite na tavi dok ne bude lijepo zlatne boje.



Dobra kajmova

BRZE FRITULE S JOGURTOM

Sastojci:

- 1 jaj
- 180 ili 200 ml tekućeg jogurta
- 2 žlice šećera
- 1 vanilin šećer
- 1 čep rakije može i bez toga
- prstohvat soli
- 200 g glatkog brašna
- pola praška za pecivo (može i cijeli list čokolade)
- po želji: limunova koricica, jabuka, cimet...



PRIPREMA:

1. Ulje ugrijati u loncu. Treba biti toliko ulja da fritule mogu plivati u njemu, ne smiju dodirivati dno. Kada ste zagrijali ulje da bude umie, smanjite vatru na lagano.
2. Pjenjačom umiješajte jaje, jogurt, šećer, rakiju i sol. Zatim umiješajte brašno i prašak za pecivo. Sve dobro spojite. Tijesto će biti gusto.
3. Vrećici za ukrašavanje ili ovaj za meso odrezite vrh debljine palca. Napunite ju miješom za fritule.
4. Prezirite nožićem kako bi pao u ulje.
5. Nemajte prepuniti lonac fritulama, ostavite mjesta da se mogu napuhnuti i da se mogu same okretati.
6. Fritule pržite na umjerennoj vatri nekoliko minuta dok se poprime zlatno-smeđu boju.

Leon Lukić

ČUPAVCI

SASTOJCI:

- 20 dkg železa
- 30 dkg crotka
- 5 dkg maslaca
- 2 jaja
- 2 dl mlijeka
- 1 prašek za pecivo

PRIPREMA BISKVITA:

U miješnici sastojke, ispeći
čiput i koreziti ga na poslu.

SASTOJCI ZA KREMU:

- 15 dkg železa
- 2,5 dl mlijeka
- 15 dkg čokolade
- 20 dkg maslaca
- 20 dkg kokosovog crotka



Na laganoj vatri buhati čokoladu s mlijekom,
maslacom i železom, cijelo vrijeme miješati.
Biskvite posuti u čokoladu i umiješati u kokos.

VITO HRNČIĆ

KUGLOF

SASTOJCI:

300 g brašna

70 g nesvika

1 pečeni prašak

1 vanilin šećer

110 g šećera

3 jaja

150 ml mlijeka

120 ml ulja

2 banane

PRIPREMA:

Banane izgnječiti vilicom i zajedno sa ostalim sastojcima staviti u posudu za miješanje i dobro izmiješati. Kalup za kuglof dobro namazati margarinom i u njega uliti smjesu. Peći na 180 stupnjeva oko 45 minuta. Po želji preliti rastopljenom čokoladom.



Luko Spojić

LEDENI VJETAR

SASTOJCI:

ZA BIJELU KORU:

- 9 jajelanjolka
- 30 dag šećera
- 1 velika žlica jellinog agar

ZA KREMLU:

- 9 žumolnjaka
- 4 žličice šećera
- 4 žličice oštrog maslaca
- 2,5 dl mljeka
- 25 dag mlijeka
- 4 dl strogog umjerenja
- voće prema želji
(maline, lubnice, kivi, jagode)

PRIPREMA BIJELE KORE:

Istuci čupsti snijeg od bijelogjale bodajuev
seien i jolluhi olat.

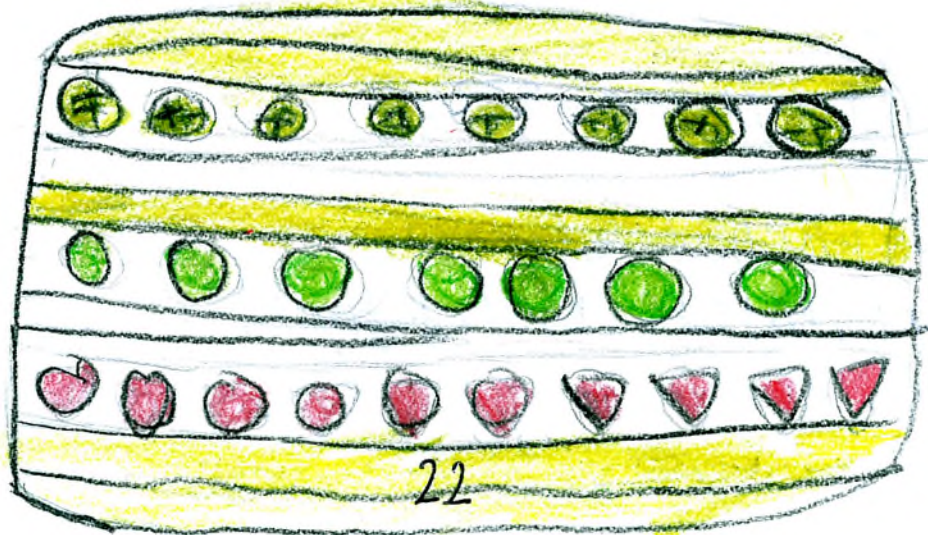
Peii na holmšienom limu prethienom
folijam na 150 °C oko 1 sat dok ne
koprini žuiloštu loju.
Ohladenu koru ohamta preperoti na 3 jednola
dijeloc

PRIPREMA KREME.

Žumarkjo njedsto nolrmiltiti sa sieiom
dodati lipišo, mljelo i vanili siei
lagdno kuktati dok se ne zguste. Ohladenej
kremi dodati njedsto vrhodet molyotin.
koseino istuci slatko-ukhje.

SLAGANJE:

Slagati red kora, kreme, raia i ilogoa
i kopariti postupok 3 krtoc.



Brijdnih
golokasii

PRINCES KRAFNJ

SASTOJCI:

Tijesto

- 250 ml vode
- 100 g maslaca
- 150 g brašna
- 1 žlica šećera
- prstohvat soli
- 4 srednje velika jaja ili 200-220 g

Krema

- 6 jaja
- 6 žlica šećera (100 g)
- 1 vanilin šećer (100 g)
- malo ribane limunove korice
- 10 žlica gustina ne prepunih (oko 120 g)
- prstohvat soli
- 500 ml mlijeka
- 50 g maslaca
- šećer u prahu za posipanje
- 200 ml slatkog vrhnja, po želji



PRIPREMA:

TIJESTO

1. U posudu stavite vodu, maslac, šećer i sol i kad uvaže, nako kuhajte dok se maslac ne otopi.
2. Maknite sa vatre pa umiješajte brašno SVE odjednom, ne malo po malo. Energijno miješajte drvenom kupaćom dok se tijesto ne poveže pa vratite na vatru i stalno miješajući kuhajte dok se tijesto ne počne odvajati od posude.
3. Prohladite ca 2 minute stalno miješajući da se po vrhu ne uhvati korica.
4. U toplo tijesto dodajte jedno po jedno jaje. Svako jaje dobro umiješajte i kad se potpuno upije u tijesto, dodajte sljedeće. Tijesto će na biti glatko, mekano i svilenkasto, pokrniće i ostavite da se hladi na sobnoj temperaturi. Treba biti mlako kako bi se moglo istiskivati iz slastičarske vrećice.
5. Lim za pečenje obložite papirnom za pečenje. Tijesto stavite u slastičarsku vrećicu sa izvrdastim nastavkom i na papir istiskujete kuglice veličine oraha na razmaku od 5-7 cm. Ako kraj tijesta stisne unis poravnajte ga ravnim prstom.

6. Stavite u pećnicu zagrijanu na 200°C i pecite 30-35 minuta ne otvarajući vrata, dok kračnice ne deluju zlatno smeđu boju.

7. Ohladite i prerežite popola pa punite ohlađenom kremom pomoću slastičarske vrećice sa izvrdastim nastavkom. Po želji, preko kreme stavite sloj tučenog slatkog vrhnja isto pomoću slastičarske vrećice pa poklopte pripadajućim poklopcem.

8. Posipite šećerom u prahu.

9. Spremite u hladnjak u plastičnoj posudi sa poklopcem da se ne suše.

KREMA

1. Stavite mlijeko na vatru da uvaže, poslije odvojite sa strane.
2. Odvojite bjelanjke od žumanjka pa umotite u čvrsti snijeg sa prostohvatom soli. Stavite sa strane.
3. Žumanjke odmah stavljajte u posudu u kojoj ćete kuhati kremu. Djelomito ih umotite sa šećerom i vanilin šećerom. Dohyete malo vibane limunove koricice i gustin. Dobro izmiješajte pa razdjelite sa onim odvojenim mlijekom.
4. U žumanjke polako ulijevajte vrućelo mlijeko, dobro promiješajte da se ne stvaraju grudice. Uključite mikser i kuhajte stalno miksajući na laganoj vatri dok se krema ne zgusne. Povremeno kremu promiješajte drvenom kupaćom, posebno zubiše dijelom posude.
5. Kad se krema zgusnula umiješajte vanilan maslac, a kad se maslac istopi, maknite sa vatre i lagano umiješajte snijeg od bjelanjaka. Još uvijek miksajte najmanjom brzinom dok se sve fino ne poveže.
6. Ohladite.

Gordana Flančević

MEĐIMURSKA GIBANICA

SASTOJCI

ZA TIJESTO:

- 1 paket kora za savijaču • 1 kiselo vrhnje za premazivanje kolača

NADJEV OD MAKI:

- 200g mljevenog maka, pola šalice šećera
- 100ml mlijeka

NADJEV OD SIRA:

- 500g sira
- pola šalice šećera
- 1 jaje
- 1 vanili šećer, malo naribane korice limuna

NADJEV OD ORAHA:

- 200g oraha
- pola šalice šećera
- malo ruma
- 200ml mlijeka

NADJEV OD JABUKA:

- 300g naribanih jabuka
- pola šalice šećera
- 1 vanili šećer
- malo cimeta

PRIPREMA:

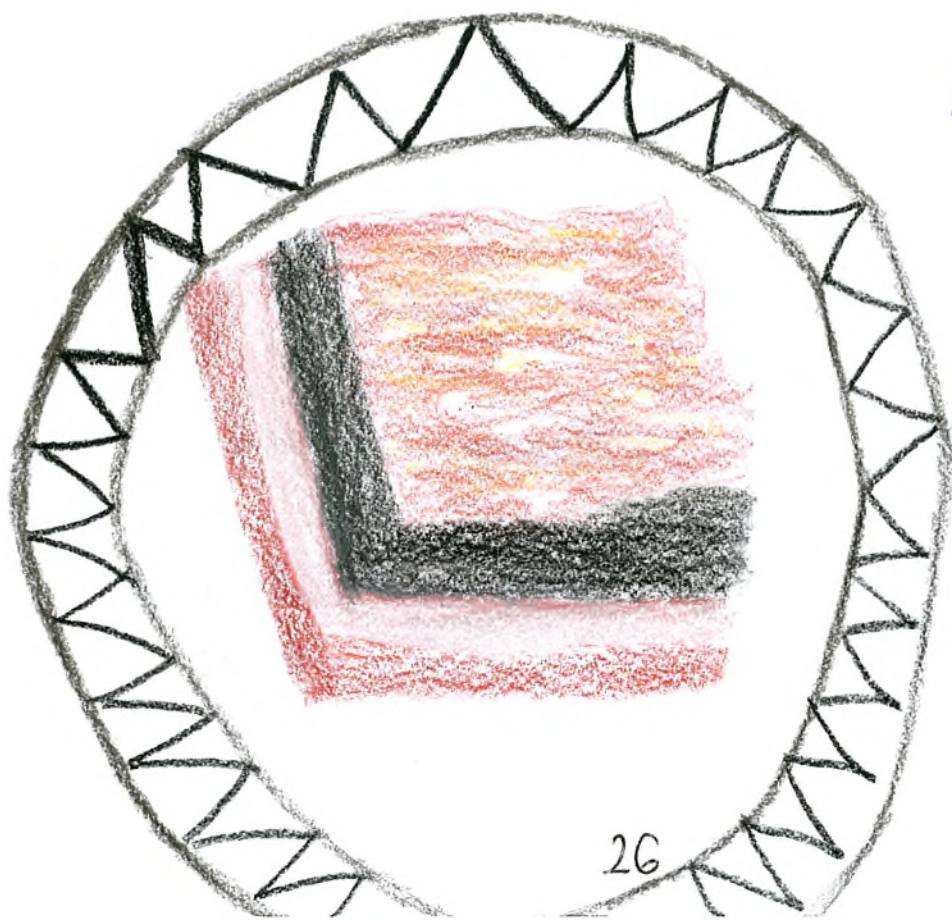
Nadjev od maka napraviti tako da se pomiješa mak i šećer.
Mak zalijte vrelim mlijekom.

Nadjev od oraha napraviti na isti način kao i onaj od maka,
a nadjev od jabuka napraviti tako da se pomiješaju svi
sastojci i ostaviti da jabuke puste sok pa se rukama ocijede.

U duboki lim staviti dvije kore i premazati ih nadjevom
od maka*, Na to staviti koru pa premazati nadjevom od
oraha, opet staviti koru i na kraju nadjev od jabuka.
Tijanica prekriti korom i zaliti kiselim vrhnjem pomiješanim
s dvije - tri žlice šećera.

Peći na 180 celzijevih stupnjeva oko 40 minuta.

* zatim opet kore i nadjev od sira.



NeLa Kolaric

MEĐENA PITA

SASTOJCI

KORE:

- 40 ml MLJEKA
- 150 g ŠEĆERA
- 1 VANILI ŠEĆER
- 150 g MASLACA
- 1 JAJE
- 80 g MEDA
- 2 g CIMETA
- 500 g GLATKOG
BRASNA
- 10 g SODE
BIKARBONE

KREMA:

- 100 g GLATKOG
BRASNA
- 200 g ŠEĆERA
- 1 VANILI ŠEĆER
- 500 ml MLIJEKA
- 200 g MASLACA
SOB NE TEMPE-
PATURE



KREMA:

Za kremu pomiješati glatko brašno sa šećerom, i vanili šećerom. Zatim u smjesu dodati 20 žlica hladnog mlijeka, te izmiješati da nema grudica. Ostatak mlijeka staviti kuhati. Kad mlijeko zakipi maknuti sa strane, uliti razmućenu smjesu te vratiti na vatru i kuhati dvije minute da se krema slegne. Skuhanu kremu pokriti prozirnom folijom i ostaviti da se ohladi na sobnu temperaturu. Dok se krema hladi, pjenasto izraditi maslac sobne temperature. Ohladenu kremu u više puta dodati u izradeni maslac, te svaki put izraditi mikserom. Kremu podijeliti na tri jednaka djela

PRIPREMA: TIJESTO:

U široj posudi na srednjaku sipati mlijeko, šećer, vanili šećer, med, maslac narezan na kockice, cimet i jaje. Sve zagrijavati do vrenja na laganoj vatri uz neprestano miješanje.

Kada smjesa zavrije, kuhati je 5 minuta.

Nakon toga maknuti sa strane i pustiti da se malo prohladi. U posudu za miješanje sipati brašno i sodu bikarbonu. Zatim uliti prohladenu smjesu i ručno umjesiti glatko tijesto.

Tijesto podijeliti (izvagati) na četiri jednaka dijela.

Od papira za pečenje iskopjiti četiri kalupa veličine 20×30 centimetara u kojem će se razdvajati kore. Ravnalom i slovom odrediti kalupe te visak papira presavnuti tako da je strana papira od kojoj se otalo s vanjske strane.

Pazeći na veličinu kalupa razdvajati sve četiri kore (tijesto koje čeka valjanje držati pod prozirnom folijom da se ne suši). Kore prebaciti na protivan od pećnice i izbosti vilicom. Kore se peku u zagrijanoj pećnici na 180 stupnjeva 10 minuta. Kada su kore pečene, ohladiti ih na sobnu temperaturu.

SASTAVLJANJE

Kore odlijepiti od papira za pečenje te prvu koru staviti na podlogu. Jednu trećinu kreme nanijeti na koru te je rasporediti i izgladiti. Staviti drugu koru, i lagano rukama pritisnuti da se gornja kora zalijepi za kremu. Na tu koru stavi drugu trećinu kreme i ponovno rasporediti i izgladiti. Pokriti s trećom korom i zadnjom trećinom kreme. Prekriti s četvrtom korom. Opet rukama pristupiti da se kora zalijepi za kremu. Kolač staviti na hladnije u frižideru preko noći da se slojevi spoje, a kore omekšaju. Sutradan pošeceriti te rezati. Kolač je najboljeg okusa kada odsloji dan ili dva. Držati u frižideru.

Mana Kerceg

EGIPATSKE MUMMIJE

Sastojci za tijesto:

- 10 g omekšanog maslaca
- 70 g sitnog šećera
- 1 jaje
- 75 g brašna
- Na vrh noža prašak za pecivo
- 40 g svježeg sira
- 70 g prosijanoga šećera u prahu

Za ukrašavanje

- bijela i crno tlicno masa
- 300 g šećera u prahu
- 8 žličica soka od naranče



PRIPREMA:

Izradite 12 kuglica tijesta kao što je opisano u osnovnom receptu i ostavite ih oko 1h u hladnjaku. Svaku kuglicu tijesta natakните na štapić.

UKRAŠAVANJE:

Tanko izvucite masu i izrežite je na trahice.

Promješajte šećer u prahu i sok od narandže u gusti preljev. Njime postupno premazujte kolačiće, odmah ih omatajte trahicama od tencera i čvrsto omatajte i pritisnite.

Od crne tencera mase oblikujte oči i nosove te ih pomoću preljeva naljepite na kolačiće.

Astrid Ivančić

MILERAM TORTA

SASTOJCI:

tijesto

- 25 dag glatkog brašna
- 10 dag šećera
- 1 paketić praška za pecivo
- 1 paketić vanilin šećera
- 8 dag maslaca
- 1 jaje

fil

- 1/2 l mlijeka
- 2 vrećice pudinga od vanilije
- 20 dag šećera
- 80 dag milerama
- voće
- preljev za tortu



PRIPREMA:

TIJESTO:

Od navedenih sastojaka zamijesiti prhko tijesto i ostaviti u hladnjaku oko 45 minuta. Tada ga razvaljati i staviti na dno i stijenke okruglog kalupa, prethodno namazanog margarinom i posutog brašna.

KREMA:

U mlijeku skuhati pudding i šećer, skinuti s vatre i u vrelo istresti mileram. Odmah sipati u kalup, preko fila staviti voće po želji, može biti doista svako voće i kombinacija svih vrsta voća.

Péci 70 minuta u pećnici zagrijanoj na 170 stupnjeva. Dobro ohladiti, najbolje preko noći i tada preliti preljevom za torte.

NAPOMENA:

Kada tortu izvadite iz pećnice fil će se tresti. Neka vas to ne brine, stegnuti će se hladeći.

PETRA ŠINKO

PINCA (KUGLOF)

SASTOJCI:

- 1 kg brašna
- 10 dkg margarina (ili 5 dkg masti)
- 15 dkg šećera
- 3 vanilin šećera
- 6 žumanjaka
- 6 dkg kvasca
- Po potrebi mlijeka i vode.
- 30 dkg grožđica
- koricica 1 limuna
- malo soli
- 2 čepa rakije



PRIPREMA:

Zamijesiti tijesto i pustiti da se digne.

Kad se digne lagano promijesiti i staviti u namašteni lonac.

Namazati odozgo sa žumanjkom (prije mazanja razrezati u križ).

Peći oko 15 min na 170°C , pokriti folijom i peći još oko 1 h na 150°C .

Pećenu pincu pokriti krpom, najlonom i krpom.

Tara Leverić

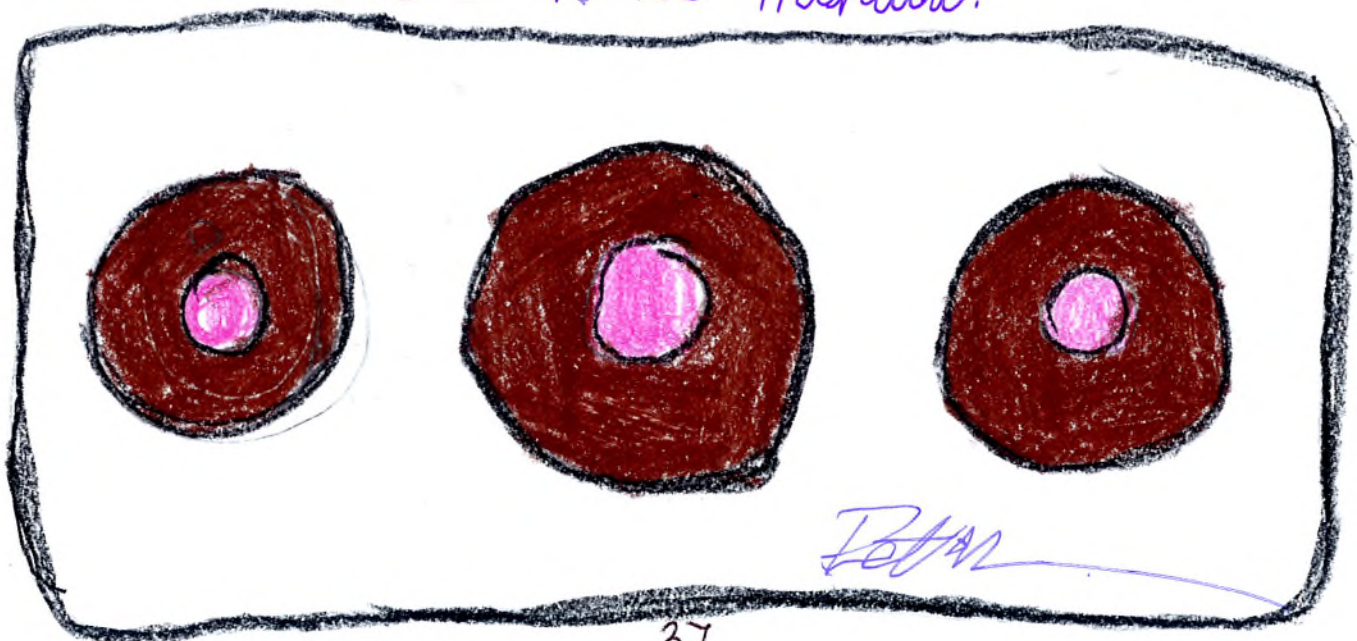
OČI

TIJESTO:

- 25 dag mljevenih oraha
- 25 dag šećera u prahu
- limunov sok i korica
- 2 jaja
- 1 vanilin šećer

PRIPREMA:

Sve izradite u jednoličnu smjesu, potom olikujte loptice. Na svakoj kažiprstom napravite rupicu u koju stavite višnju ili pekmez. Pecite na 180°C 15-20 minuta.



Đolma

BISKVITNA ROLADA

SASTOJCI:

- 5 žutanjaka
- 5 bjelanjaka
- 12 dag šećera
- 15 dag brašna
- konica limuna
- 15 dag marmelade (odabrati po želji)
- šećer za posipanje

PRIPREMA:

Žutanjke i šećer pjenasto umiješajte i dodajte struganu limunovu konicu. Ovu smjesu postupno dodajte brašno uz neprekidano miješanje. Na kraju lagano umiješajte čvrsto tučen snijeg od bjelanjaka. Teptiju obložite masnim papirom premažite uljem ili maslacom i iselite smjesu listvita. Pecite 10-15 minuta na ispenotvori od oko 170°C. Pečeni listvit okrenite na ploču ubrus, skinite papir, premažite marmeladom i još topli parvoću ubrusa savijte u roladu i posijte šećerom.

Emilia Fischer



MUFFINI SA ČOKOLADOM

SASTOJCI:

- 20 dkg ČOKOLADE ZA KUHANJE
- 25 dkg BRAŠNA
- 1 ŽLIČICA PZP
- 12,5 dkg MASLACA
- 10 dkg ŠEĆERA
- 2 JAJA
- 5 ŽLICA MLIJEKA



PRIPREMA:

Jaja pomiješati sa šećerom, mlijekom i rastopljenim maslacem.

U drugu posudu pomiješati brašno i pepe.

U mokru smjesu dodati brašno pa lagano kupačom sjediniti, dodati nasjeckanu čokoladu.

Punite kalupe i peate 25 min na 180C°.



Jelena Josić

MAMINI ČOKOLADNI MAFINI

SASTOJCI:

50 g šećera, 1 vanilin
šećer, 100 g. maslaca,
1. jaje 1 dl. mlijeka,
2. žlice kakaa, 150 g
glatkog brašna, 1 prašak
za pecivo, 200 g čokolade,
(polorastopiti, pola najčakati)
50 g izmekanih ljigjaka



PRIPREMA:

Maslac omekšajte i
dobro ga izraditi

sa šećerom.

Dodajte vanilin

šećer i cijelo

jaje pa dobro umiješajte.

Kastorijinski polovicu

čokolade umiješajte u smjesu,

dodajte žlicu mlijeka i kakao.

Na kraju postupno dodajte brašno

sa pecivnim praškom. Namješkane polovicu

čokolade i ljigjake dodajte u smjesu.

Dobro promiješati.

Napunite kalupe smjesom
i pecite na 180 °C oko 20
min. Kad su mafini
pečeni, ukraite ih
glazom od čokolade.

DOBA TEK!

MATEJ BRANOVIC

NAJDRŽI MUFFINI

(za 16 komada)

SASTOJCI:

2 jaja, 2,25 dcl šećera, 1,5 dcl mlijeka, 1,5 dcl ulja,
3,5 dcl glatkog brašna, 0,25 kaka, 1/2 praška za pecivo

UKRAŠAVANJE:

1 dcl slatkog vrhnja, 100 g čokolade, maline

Pecnicu zagrijati na 200 °C.

Miksati jaja sa šećerom. Dodati mlijeko i ulje i dalje miksati. Polako dodavati suhe sastojke. Košarice puniti do 3 četvrtine i peći u zagrijanoj pecnici 15 do 18 minuta.

Zagrijati vrhnje i dodati čokoladu natroganu na kockice.

Umakom i malinama ukrasiti muffine.



Jubica
Emmabesna

MAĐARICA

SASTOJCI:

KORE:

- 500 g glatkog brašna
- 200 g žlica u prahu
- 1 PP
- 50 g maslaca
- 2 jaja
- 1 kiselo vrhnje

KREMA:

- 90 g oštrog brašna
- 200 g žlica
- 1 l mlijeka
- 200 g čokolade za kuhanje
- 250 g margarina

GLAZURA:

- 100 g maslaca
- 200 g čokolade za kuhanje



PRIPREMA:

Pomiješajte sastojke za kore i umijesite glatko tijesto.
Podijelite ga na pet jednakih dijelova.
Napravite loptice i razvaljajte na dimenzije 20x30 cm.
Kore se peku 180°C, 9 minuta.
Ohladite kore.

Za kremu od mljeka odvojiti 20 žlica i promiješati
s brašnom i šećerom. Ostatak mljeka kuhati, a kad zavrije
u to sipati razmješeni smjesu i kratko kuhati da se
zgušne.

U skuhanu kremu ulaciti čokoladu i promiješati.
Nakon toga kremi dodati margarin.
Slaguti slojeve kora i kreme, a na kraju zadnju koru
prekriti stonjenom čokoladom.

Ohladiti kolač preko noći.

Lean Banac

Sadržaj

SLANA JELA

Juha s noklicima	3
Ukrajinski. lošč.	4
Zec-sendvič	5
Bakini slani štrukli	7
Škampe i dagnje na buzaru	9
Mlinci	11
Bakini pereci	12
Mamini klipici	13
Flrenovke u tijestu	14
Popaline	15
Flrskava piletina	16

SLATKA JELA

Brze fritule s jogurtom	17
Čupavci	19
Kuglof	20
Ledeni vjetar	21
Princes krafne	23
Medimurska gibanica	25
Medena pita	27
Egipatske mummije	31
Mileram torta	33
Pinca	35
Oči	37
Biskvitna rolada	38
Muffini s čokoladom	39
Mamini čokoladni muffini	41
Najdraži muffini	42
Madarica	43

RECEPTE SAKUPILI UČENICI 3. GRUPE PRODUŽENOG
BORAVKA:

NELA KOLARIĆ

Jelena

Tara Leverić

Josić

Leon Banac

Hana Terceg

Andrej Šejka

Astrid P

Berjehin
Luka Logaršič

Luka Spajčić

Gordana Hrančević

Mila Jarišić

MATEJ MILKOVIĆ

Ivan Šalaman

Kaja Naterberg

NIKA ANIĆ

~~Borna Skorić~~

Niko
Križanec

Vuković
Kuhar

Emilia Fischer

NASLOVNICU ILUSTRIRALI:

Mila Jarišić

Leon Banac

