

EN

HU

HR

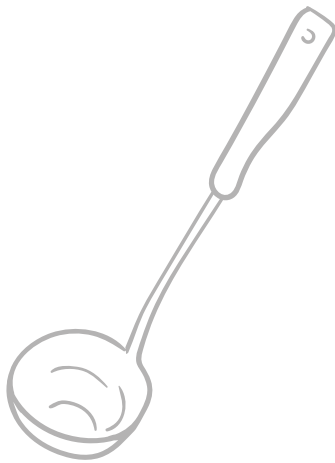
COOKBOOK SZAKÁCSKÖNYV KUHARICA



Interreg 
European Regional Development Fund



Hungary-Croatia
Cross-border Co-operation Programme



Introduction

Project "VEC Sharing - Cross-border Vocational Education Capacity Sharing" was approved for financing under Interreg V-A Hungary-Croatia Co-operation Programme 2014-2020. The project includes five project partners – Obrtnička škola Koprivnica as Lead Beneficiary and Kolping János Nagyváthy Grammar School, Secondary Technical School and Vocational School from Csurgo, Kolping Catholic Grammar School, Secondary Technical School and Student Hostel from Nagybjom, Secondary School Stjepana Sulimanca from Pitomača and PORA Regional Development Agency of Koprivnica Križevci County as Beneficiaries.

The project duration is 16 months and the total value is 243.545,00 EUR. The aim of the project is to improve the skills and knowledge of students and professors through mutual exchange of knowledge with colleagues from the cross-border area for occupations welder, cook, baker, confectioner and farmer.

Project activities include student exchange and professional practice for occupations welder, cook, baker, confectioner and farmer; making of professional programs for professional practices; purchase of necessary equipment; labor market research for the mentioned occupations in the cross-border area; creation of a joint trilingual cookbook and joint sports events and exhibitions.

As a result of the joint activity - a two-week practice for cooks, bakers and confectioners, this cookbook was created, containing ten recipes from the Hungarian and Croatian side of the border. Main goal of this cookbook was to share the valuable experience gained through professional practice and to contribute to the promotion of vocational occupations in the cross-border area.

Bevezetés

A "VEC Sharing" (Cross-border Vocational Education Capacity Sharing, Szakközépiskolák Együttműködése) projekt az INTERREG V-A Magyarország-Horvátország Együttműködési Program 2014 - 2020 első pályázati felhívása keretében nyert támogatást. A projekt öt kedvezményezettje a Kaproncai Szakközépiskola (Vezető Partner), a Kolping Nagyváthy János Gimnázium, Szakgimnázium és Szakközépiskola, a Nagybjomi Kolping Katolikus Szakközépiskola és Kollégium, a Stjepana Sulimanca Középiskola és PORA Regionális Fejlesztési Ügynökség.

A projekt időtartama 16 hónap, teljes költségvetése 243.545,00 EUR. A VEC projekt célja, hogy közös csereprogramok révén fejlődjenek a határtárség oktatási intézményeiben tanulók és tanítók kompetenciái öt szakmában: hegesztő, szakács, pék, cukrász és mezőgazdász.

A projekt tevékenységei közé tartoznak tematikus szakmai csereprogramok az érintett öt szakma területén (hegesztő, szakács, pék, cukrász és mezőgazdász); a szükséges eszközök és berendezések beszerzése; a a határ mindkét oldalán elhelyezkedő határtérséget érintő munkaerő-piaci elemzés készítése, egy háromnyelvű szakácskönyv, közös sportesemények és kiállítások létrehozása.

Az együttes tevékenység eredményeképpen lezajlott kéthetes, szakácsok, pékek és cukrászok számára megtartott csereprogram keretében készült el ez a szakácskönyv készült, amely tíz receptet tartalmaz a határ magyar és horvát oldaláról. A szakácskönyv fő célja az volt, hogy a csereprogramon résztvevő megosszák egymással a szakmai gyakorlaton szerzett értékes tapasztalataikat, és hozzájáruljanak a határokon átnyúló térségekben jelen lévő szakmák fejlődéséhez.

Predgovor

Projekt „VEC Sharing - Cross-border Vocational Education Capacity Sharing“ odobren je za financiranje u okviru INTERREG V-A Programa suradnje Mađarska - Hrvatska 2014. - 2020. U projektu sudjeluje pet projektnih partnera – Obrtnička škola Koprivnica kao Glavni korisnik te Kolping János Nagyváthy osnovna, srednja tehnička i obrtnička škola iz Csurga, Kolping katolička osnovna i srednja tehnička škola iz Nagybjajoma, Srednja škola Stjepana Sulimanca iz Pitomače i Razvojna agencija PORA KKŽ kao korisnici.

Trajanje projekta je 16 mjeseci i ukupne je vrijednosti 243.545,00 EUR. Cilj projekta je unapređenje sposobnosti i znanja učenika i profesora kroz međusobnu razmjenu znanja s kolegama iz prekograničnog područja za zanimanja zavarivač, kuhar, pekar, slastičar i poljoprivrednik.

Projektne aktivnosti uključuju razmjenu učenika odnosno stručnu praksu za zanimanja zavarivač, kuhar, pekar, slastičar i poljoprivrednik; izradu stručnih programa za navedenu praksu; nabavu potrebne opreme; istraživanje tržišta rada za navedena zanimanja u prekograničnom području; izradu zajedničke trojezične kuharice te zajednička sportska događanja i izložbe.

Kao rezultat zajedničke aktivnosti – dvotjedne prakse za kuhare, pekare i slastičare nastala je ova kuharica koja sadrži po deset recepata s mađarske i hrvatske strane granice, a čiji krajnji cilj je podijelitivrijedno iskustvo stečeno na praksite doprinijeti promociji obtničkih zanimanja u prekograničnom području.





COOKED MEALS

FŐTT ÉTELEK / KUHANA JELA

Corn flower with mushroom sauce

Kukoricavirág gombamártással

Kukuruzni cvijet s umakom od šampinjona

6

Porridge soup with mushrooms

Hajdinaléves gombával

Kašena juha s vrganjima

10

Catfish dumplings and millet with kale

Harcsa gombóc káposztás kölessel

Okruglice od soma – proso s keljom

14

Chicken breast with nettle in chestnut gravy

Csalános csirkemell gesztenyés mártással

Pileća prsa punjena koprivom u umaku od kestena

18

Goulash soup

Gulyásleves

Gulaš

22

Ratatouille with frankfurter

Lecsó virslivel

Ratatouille s frankfurter kobasicom

26



BAKERY PRODUCTS

PÉKTERMÉKEK / PEKARSKI PROIZVODI

Homemade bread

Házi kenyér

Domaći kruh

32

Stuffed buns

Töltött zsemle

Punjena peciva

36

Pulled dough

Túrós rétes

Vučeno tijesto

40

Ferdinand roll

Ferdinánd tekercs

Rolada Ferdinand

44

Pozsonyi crescent

Pozsonyi kifli

Pozsonyi kifle

48

Crackling scones

Tepertős pogácsa

Pogačice s čvarcima

52

DESSERTS

DESSZERTEK / SLASTICE

Bregofska pita

Bregofska pita

Bregofska pita

58

Mađarica

Mađarica

Mađarica

62

Walnut cake

Dió sütemény

Orahnjača

66

Dobos cake

Dobos torta

Doboš torta

70

Nero tea cookies

Néro teasütemény

Nero čajni kolačići

74

Honey zserbó cake (Gerbaud cake)

Mézes zserbó

Kolač s medom

78

Hortobagy pancake

Hortobágyi palacsinta

Hortobagy palačinke

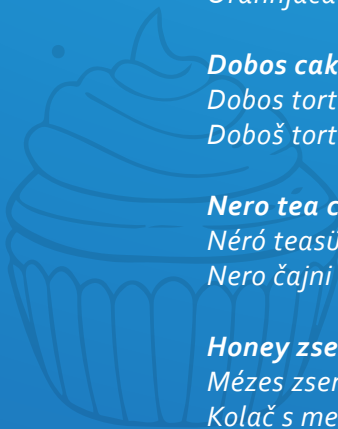
82

Potato scone

Burgonyás lángos

Langoši od krumpira

86





COOKED MEALS

FŐTT ÉTELEK / KUHANA JELA



Corn flower with mushroom sauce

Kukoricavirág gombamártással
Kukuruzni cvijet s umakom od šampinjona



Ingredients:

- 6-7 dl water
- 200 g polenta
- 1 red onion
- 3 garlic cloves
- 3 bay leaves
- 4 tablespoons kumin
- / salt
- / pepper
- 4 sheets of pastry dough



Sauce:

- 400 g champignons
- 3 tablespoons oil
- 1 leek
- 2 dl tomato paste
- 2 tablespoons flour
- / thyme
- / parsley
- / salt
- / water



Corn flower with mushroom sauce

Preparation:

Wash polenta few times. Put polenta into water and start cooking. Add onion, garlic, bay leaf, salt and pepper and cook for about 30 minutes and occasionally stir. Set aside and let it cool a bit. Oil the pastry dough sheets and cover them with polenta and sprinkle with cumin. Roll the dough and cut the pieces to 5cm length. Put them into baking pan vertically and close one to another. Preheat the oven at 200 °C and bake for 30 minutes.

Sauce:

Preheat a saucepan. Chop the leek and cook it on oil for few minutes. Add sliced champignons, tomato paste and spices. Cook for 20 minutes. Add the flour whisked with small amount of water and cook for another 10 minutes. Stir occasionally.



Hozzávalók:

- 6-7 dl víz
 200 g kukoricadara
 1 cikk fokhagyma
 3 vöröshagyma
 3 babérlevél
 4 evőkanál kömény
 / só
 / bors
 4 lap levelesztésza

**A mártáshoz:**

- 400 g csiperke gomba
 3 evőkanál olaj
 1 póréhagyma
 2 dl paradicsompüré
 2 evőkanál liszt
 / kakukkfű
 / petrezselyem
 / só
 / víz



Kukoricavirág gombamártással

Elkészítés:

A kukoricadarát néhányszor öblítsük le, majd tegyük vízbe és főzzük meg. Adjuk hozzá a hagymát, a fokhagymát, a babérlevelet, sót és borsot és főzzük kb. 30 percig, alkalmanként keverjük meg. Tegyük félre és hagyjuk kihűlni egy kicsit. A tésztalapokat kenjük meg olajjal és kenjük meg őket a főtt kukoricadarával (polentával), majd szórjuk meg köménnyel. Tekerjük fel a tésztát, és vágjunk a feltekert rúdból 5 cm hosszú darabokat. Tegyük őket a sütőedénybe függőlegesen úgy, hogy közel legyenek egymáshoz. Előmelegített sütőben 200 °C-on 30 percig sütjük.

Mártás:

Melegítsük fel az edényt. A póréhagymát néhány percig olajon pároljuk, majd adjuk hozzá a szeletelt csiperke gombát, a paradicsompürét és a fűszereket. Főzzük 20 percig. Keverjük hozzá a kevés vízzel elkevert lisztet és időnként megkeverve főzzük még 10 percig.



Sastojci:

- 6-7 dl vode
- 200 g kukuruzne grubo mljevene kaše
- 1 crveni luk
- 3 češnja češnjaka
- 3 lista lovora
- 4 žlice kima
- / sol
- / papar
- 4 kore za savijaču



Umak:

- 400 g šampinjona
- 3 žlice ulja
- 1 poriluk
- 2 dl pasirane rajčice
- 2 žlice brašna
- / majčina dišica
- / peršinovo lišće
- / sol
- / voda



Kukuruzni cvijet s umakom
od šampinjona

Priprema:

Kukuruznu kašu dobro oprati i staviti kuhati u vodu. Dodati luk, češnjak, lovor, sol i papar te kuhati 30 minuta povremeno miješajući. Ostaviti da se malo ohladi. Na kore lagano staviti malo ulja i premazati kašom te posipati kimom. Zarolati i rezati na komade dužine 5 cm, te stavljati u posudu za pečenje okomito jedan do drugoga. Peći u roli na 200 °C 30 minuta.

Umak:

Poriluk nasjeckati i kratko pirjati na ulju. Dodati narezane šampinjone, rajčicu i začine. Kuhati 20 minuta. Dodati brašno koje smo razmutili u malo vode i kuhati još 10 minuta, povremeno miješati.



Porridge soup with mushrooms

Hajdinaleves gombával / Kašena juha s vrganjima



Ingredients:

- 150 g buckwheat porridge
- 50 g dried boletus
- 1 cream mushroom soup
- 0,05 l oil
- 1 onion
- 2 bay leaves
- 1 dl of sour cream
- / salt
- / pepper
- / Vegeta



Porridge soup with mushrooms

Preparation:

Preheat a soup pot over medium heat. Melt butter in the pot and add sliced onions. Cook onions until they are golden-yellow and add boletus that was presoaked in warm water. Add bay leaf, Vegeta, salt and pepper and cook a little while.

Pour in 1l of water, add cream mushroom soup whisked with 2dl of cold water, pour it into a pan and cook for 15 minutes. Wash the buckwheat porridge and cook it in salted water, drain, rinse off and add into the soup (as needed - not to be too dense). At the end add spices and sour cream.



Hozzávalók:

- 150 g hajdina
- 50 g szárított tinórugomba
- 1 gombakrém leves
- 0,05 l olaj
- 1 hagyma
- 2 babérlevél
- 1 dl tejföl
- / só
- / bors
- / Vegeta



Hajdinaleves gombával

Elkészítés:

Közepes hőmérsékleten melegítsük fel a fazekat. Olvasszuk fel a vaját, és adjuk hozzá az apróra vágott hagymát. Dinszteljük meg hagymát aranysárgára, és adjunk hozzá az előzőleg meleg vízben áztatott tinórugombát. Adjuk hozzá a babérlevet, a Vegeta-t, a sót és a borsot, és főzzük egy kicsit.

Öntsük fel 1 liter vízzel és adjunk hozzá 2dl hideg vízzel elkevert tejszínes gomba levest, és főzzük 15 percig. Mossuk meg a hajdinát, és főzzük meg sós vízben, öblítsük le, majd adjuk hozzá a leveshez (ízlés szerint, ne legyen túl sűrű). Végül adjunk hozzá fűszereket és tejfölt.



Sastojci:

- 150 g hajdine kaše
- 50 g suhih vrganja
- 1 krem juha od gljiva
- 0,05 l ulja
- 1 glavica luka
- 2 lovorova lista
- 1 dl kiselog vrhnja
- / sol
- / papar
- / Vegeta



Kašena juha s vrganjima

Priprema:

Luk sitno nasjeckajte, ispržite na ulju do zlatnožute boje. Zatim dodajte vrganje koje ste prethodno namočili u toploj vodi. Dodajte lovorov list, Vegetu, sol i papar pa još malo pirjajte.

Podlijte s 1 l vode, dodajte krem juhu od gljiva koju ste razmutili u 2 dl hladne vode, nalijte u lonac i kuhajte 15 minuta. Kašu operite i skuhaite u slanoj vodi, ocijedite, isperite i dodajte u juhu (prema potrebi – da ne bude previše gusta). Na kraju, po potrebi, dodajte začine i legirajte kiselim vrhnjem.



Catfish dumplings and millet with kale

Harcsa gombóc kápposztás kölessel

Okruglice od soma – proso s keljom



Ingredients:

- 700 g catfish fillet
- 1 fish stock
- 3-4 tablespoons lemon juice
- 1/2 teaspoons garlic
- 3-4 tablespoons bread crumbs
- 0.3 dl olive oil
- 2 eggs
- 100 g gouda cheese
- 1 frying oil

**Tip:**

The same meal can be prepared with different types of fish that have less bones (bass, hake, cod, redfish, perch...).

Sauce:

- 200 ml sour cream
- 100 g mayonnaise
- 1/2 teaspoons Vegeta Mediteran
- 50 g pickles
- 1 teaspoon of chopped parsley

Millet:

- 200 g millet
- 1 kale
- 2 cloves of garlic
- 2 teaspoons Vegeta Mediteran
- 1 dl olive oil

**Preparation:**

(for 6 people)

Clean the catfish fillet and sprinkle it with lemon juice. Cook the fillet in the water with fish stock. Drain and cool the fish, remove the bones and chop. Add garlic, bread crumbs, eggs, Vegeta Mediteran, olive oil and grated gouda. Add salt if necessary and combine. Form the dumplings from prepared mixture, roll into bread crumbs and fry on preheated oil until it's golden-yellow.

Sauce:

Wisk together sour cream, mayonnaise and grated pickles. Add parsley, pepper and Vegeta Mediteran.

Millet:

Cook the millet in salted water for 15 minutes. Wash the kale, cut it into stripes, cook it in salted water and then drain. Add kale, garlic and cooked millet to preheated olive oil. Season with salt, pepper and Vegeta Mediteran.

Hozzávalók:

- 700 g harcsafilé
 1 halsűrítmény
 3-4 evőkanál citromlé
 1/2 teáskanál fokhagyma
 3-4 evőkanál zsemlemorzsa
 0.3 dl dl olívaolaj
 2 tojás
 100 g gouda sajt
 1 sütőolaj

**Tipp:**

Ugyanazt az étkezést készíthetjük a különböző típusú halakkal, amelyeknek kevesebb csontja van (basszus, szürke tőkehal, tőkehal, vörös álsügér, hal ...).

A mártáshoz:

- 200 ml tejföl
 100 g majonéz
 1/2 teáskanál Vegeta Mediterrán
 50 g savanyúság
 1 teáskanál aprított petrezselyem

Millet:

- 200 g köles
 1 kelkáposzta
 2 gerezd fokhagyma
 2 teáskanál Vegeta Mediterrán
 1 dl olívaolaj



Harcsa gombóc káposztás kölessel

Elkészítés:

(6 fő részére)

Tisztítsuk meg a harcsafilét, és kenjük be citromlével. Főzzük a filét a halsűrítményes vízben. Hűtsük le és szárítsuk meg a halat, vegye ki a csontokat és szeleteljük. Keverjük hozzá a fokhagymát, a kenyérmorzst, a tojásokat, a Vegeta-t, az olívaolajat és reszelt gouda sajtot és a sót. Formázzunk gombócokat az elkészített keverékből, hempergessük meg kenyérmorzsaiban, és süssük aranyárgára az előmelegített olajban.

Szós:

Keverjük össze a tejfölt, a majonézt és a reszelt savanyúságokat. Adjuk hozzá a petrezselymet, a borsot és Vegeta Mediterrán-t.

Millet:

Főzzük a kölest sós vízben 15 percig. Mossuk meg a káposztát, csíkokra vágjuk föl és főzzük meg sós vízben, majd szűrjük le. A káposztát, fokhagymát és a főtt kölest keverjük össze előmelegített olívaolajjal, sóval, borszal és a Vegeta-val.

Sastojci:

- 700 g file soma
 1 riblji temeljac
 3-4 žlice limunova soka
 1/2 žličice češnjaka
 3-4 žlice krušnih mrvica
 0.3 dl maslinovog ulja
 2 jaja
 100 g sira gaude
 1 ulje za prženje

**Savjet više:**

Na isti način možete pripremiti s drugim vrstama ribe koje imaju manje kostiju – (brancin, oslić, bakalar, škarpina, smuđ itd).

Umak:

- 200 ml kiselog vrhnja
 100 g majoneze
 1/2 žličice Vegete Mediteran
 50 g Kiseli krastavci
 1 žličica nasjeckanog peršina

Proso:

- 200 g proso
 1 1 glavica kelja
 2 češnja češnjaka
 2 žličice Vegete Mediteran
 1 dl maslinova ulja



Okruglice od soma – Proso s keljom

Priprema:

(za 6 osoba)

File soma očistite od masnoće i nakapajte limunovim sokom. Skuhajte u vodi kojoj ste dodali riblji temeljac. Kuhani file ocijedite, ohladite, očistite od kosti i usitnite. Dodajte češnjak, krušne mrvice, jaja, Vegetu Mediteran, maslinovo ulje i naribani sir. Po potrebi još malo posolite i sve dobro izmiješajte. Od pripremljene smjese oblikujte kuglice, uvaljajte u krušne mrvice i pržite na zagrijanom ulju do zlatnožute boje.

Umak:

Kiselu vrhnje pomiješajte s majonezom i naribanim kiselim krastavcima. Dodajte malo papra, peršina i Vegete Mediteran.

Proso:

Kuhajte u slanoj vodi oko 15 minuta. Kelj operite, narežite na rezance, skuhaite u posoljenoj vodi i ocijedite. Na zagrijano maslinovo ulje dodajte kelj, češnjak i zagrijte, na to dodajte kuhani proso i začinite s solju, paprom i Vegetom Mediteran.

Chicken breast with nettle in chestnut gravy

Csalános csirkemell gesztenyés mártással
Pileća prsa punjena s koprivom u umaku od kestena



Ingredients:**600 g** chicken breast (4 pieces)**100 g** nettle

2 eggs

0,5 dl 5dl oil

1 tablespoon bread crumbs

1 tablespoon flour

2 cloves garlic

100 g chestnut (cleaned)**1 dl** cooking cream

/ salt

/ pepper

/ Vegea Mediteran

**Tip:**

Instead of nettle you can use spinach.

Chicken breast with nettle
in chestnut gravy

Preparation:

(for 4 to 6 people)

Wash the nettle leaves, cook them in salted water and dry. Remove the fat from chicken breast, shape, remove the excess pieces of meat and add the seasons.

Put the meat leftovers, nettle leaves, eggs, finely chopped garlic, salt, pepper, Vegea and bread crumbs into blender. Mix everything together until creamy.

Form a 2 cm wide pocket on chicken breasts and put the creamy filling. Season the chicken breast, roll into flour and fry on preheated oil on both sides. Pour the water, add chestnuts and cook for 15 minutes.

Remove the chicken breast from the cooking pan and add cooking cream in chestnut sauce and cook a short time. As side dish serve gnocchi.



Hozzávalók:

- 600 g csirkemell (4 db)
 100 g csalán
 2 tojás
 0,5 dl olaj
 1 evőkanál zsemlemorzsza
 1 evőkanál liszt
 2 gerezd fokhagyma
 100 g gesztenye (tisztítva)
 1 dl főzőkrém
 / só
 / bors
 / Vegeta Mediterrán

**Tipp:**

A csalán helyett használhatunk spenótot.

Csalános csirkemell gesztenyés mártással

Elkészítés:

(4-6 fő részére)

Mossuk le a csalánleveleket, főzzük meg őket sós vízben és szárítsuk meg. Távolítsuk el a zsírt a csirkemellről, formázzuk, távolítsuk el a felesleges húsdarabokat és adjunk hozzá a fűszereket.

Tegyük a húsmaradványokat, a csalán leveleket, a tojásokat, a finomra vágott fokhagymát, a sót, a borsot, a Vegetát és a kenyérmorzsát egy tálba és keverjük össze mindent, amíg krémes lesz.

Készítsünk egy 2 cm széles „zsebet” a csirkemellben, és töltsük meg a krémes töltelékkel. Fűszerezzük a csirkemellet, forgassuk meg lisztben, és mindkét oldalán süssük meg előmelegített olajban.

A gesztenyét főzzük 15 percig vízben, majd adjuk hozzá a főzőkrémet gesztenyésztéshez, és rövid ideig főzzük, hogy finom mártás készüljön belőle. Köretként készíthetünk hozzá gnocchi-t vagy nokedlit.



Sastojci:

- 600 g pileća prsa (4 kom)
 100 g koprive
 2 jaja
 0,5 dl ulje
 1 žlica krušnih mrvica
 1 žlica oštrog brašna
 2 češnja češnjaka
 100 g kesteni cijeli (očišćeni)
 1 dl vrhnje za kuhanje
 / sol
 / papar
 / Vegeta mediteran

**Savjet više:**

Umjesto koprive možete koristiti špinat.

Pileća prsa punjena s koprivom
u umaku od kestena

Priprema:

(za 4 do 6 osoba)

Listove i vrhove mladih kopriva operite, skuhaite u slanoj vodi i ocijedite. Pileća prsa očistite od masnoće, oblikujte, obrežite suvišne komadiće mesa i začinite. U mikser stavite ostatke mesa, koprivu, jaja, sitno sjeckani češnjak, sol, papar, Vegetu i mrvice. Sve zajedno miksajte tako da nadjev postane kremast.

Nožićem na pilećim prsima napravite otvor (džepić) širine 2 cm i toliko dubok da ne prerežete prsa kako ne bi izlazio nadjev.

Otvor u mesu napunite nadjevom pomoću dresir vrećice. Punjena prsa začinite, uvaljajte u brašno i pecite zagrijanom ulju sa sviju strana. Podlijte sa vodom, dodajte kestene i kuhajte 15 minuta.

Meso izvadite na toplo, u umak dodajte vrhnje za kuhanje i kratko prokuhajte. Za prilog poslužite njoke ili žličnjake od cikle.



Goulash soup

Gulyásleves / Gulaš



Ingredients:

- 800 g pork
- 3 rows carrots
- 3 strand turnips
- 1 celery bulb
- 2 threads celery green
- 4-5 potato
- 1 salt
- 2 headed onions
- 2 pieces green pepper
- 2 tomatoes
- 5-6 cloves of garlic
- 3 g ground black pepper
- 18 g red pepper
- 28 g pork fat
- 1 cumin

**Ingredients for the noodles:**

- 1 egg
- 80 g fine flour
- 1 pinch of salt

Goulash soup

**Preparation:**

Braise the onion in the melted fat in a pot, add the garlic and the cumin, fry for 1-2 minutes, and then add the diced green pepper and tomatoes. After a few minutes of steaming, put the meat and salt in and let it become brown on the fat. Sprinkle with red pepper, pour in a little water and slowly simmer. When the meat is half-softened, add the vegetables and the potatoes, then add the desired amount of water and cook it ready. Small noodles can be cooked in at the end.



Hozzávalók:

- 800 g** sertéshús
 3 szál sárgarépa
 3 szál fehérrépa
 1 zeller gumó
 2 szál zeller zöld
 4-5 szem burgonya
 / só
 2 fej vöröshagyma
 2 db paprika
 2 db paradicsom
 5-6 gerezd fokhagyma
 3 g őrölt fekete bors
18 g pirospaprika
28 g sertészsír
 / római kömény

**A levesbetéhez:**

- 1 tojás
80 g finomliszt
 / csipet só



Gulyásleves

Elkészítés:

Egy fazékban a felolvasztott zsírban megfonnyasztjuk a vöröshagymát, hozzáadjuk a fokhagymát és a köményt, 1-2 percig pirítjuk, majd rátesszük a kockára vágott paprikát és paradicsomot. Pár perc párolás után rátesszük a húst, sózzuk és hagyjuk zsírára pirulni. Megszórjuk a pirospaprikával, felöntjük egy kevés vízzel, és lassan pároljuk. Ha a hús félig megpuhult, beletesszük a zöldségeket és a burgonyát, majd felöntjük a kívánt mennyiségre, és készre főzzük. Csipetkét vagy kis galuskákat főzünk bele a végén.



Sastojci:

- 800 g** svinjetine
3 mrkve
3 male repe
1 korijen celera
2 stabiljke celera
4-5 krumpira
/ sol
2 glavice luka
2 zelene paprike
2 rajčice
5-6 češnja češnjaka
3 g mljevenog crnog papra
18 g mljevene crvene paprike
28 g masti
/ kumin

**Sastojci za noklece:**

- 1** jaje
80 g glatkog brašna
/ prstohvat soli



Gulaš

Priprema:

Zapržite luk na otopljenoj masti u loncu, dodajte češnjak i kumin, pržite 1-2 minute, a zatim dodajte narezanu zelenu papriku i rajčicu. Nakon nekoliko minuta kuhanja, dodajte meso i sol i pustite da meso dobije smeđu boju. Dodajte mljevenu crvenu papriku, ulijte malo vode i pustite da polako krčka. Kada meso omekša, dodajte povrće i krumpir, a zatim dodajte željenu količinu vode te pustite da povrće omekša. Na kraju ukuhajte noklice.



Ratatouille with frankfurter

Lecsó virslivel / Ratatouille s frankfurter kobasicom



Ingredients:

- 1 kg green pepper
- 1/2 kg tomatoes
- 1 big onion
- / fat bacon
- / grounded red pepper
- / salt
- 3 good-quality frankfurters



Ratatuille with frankfurter

Preparation:

Fry the bacon and then braise the onions with a glass of wine. Sprinkle with chopped green pepper, fry it stirring several times, and then add the diced tomatoes. When most of the juice evaporates, sprinkle it with red pepper, add the sliced frankfurters and cook it until is ready.



Hozzávalók:

- 1 kg lecsópaprika
- 1/2 kg paradicsom
- 1 nagy fej vöröshagyma
- / szalonn
- / őrölt pirospaprika
- / só
- 3 szál jó minőségű bőrös virsli



Lecsó virslivel

**Elkészítés:**

A szalonnát kiolvasztjuk, üvegesre dinszteljük rajta a hagymát, rátesszük a felaprított zöldpaprikát, ezzel is pirítjuk, többször megkeverve, majd hozzáadjuk a felkockázott paradicsomot is. Amikor elpárolgott a lé nagy része, akkor megszórjuk a paprikával, belefőzzük a virsli karikákat, és jó étvágygal elfogyasztjuk.



Sastojci:

- 1 kg zelene paprike
- 0,5 kg rajčice
- 1 veliki luk
- / slanina
- / mljevena crvena paprika
- / sol
- 3 frankfurter kobasice

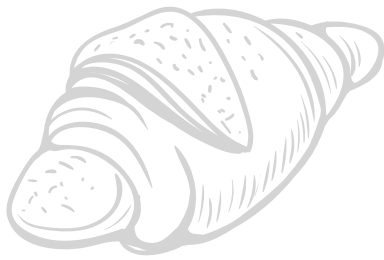


Ratatouille s frankfurter kobasicom

Priprema:

Pržite slaninu, a zatim dodajte luk, podlijte s čašom vina i pirjajte. Dodajte zelenu papriku, zapržite, promiješajte nekoliko puta, a zatim dodajte rajčice narezane na kockice. Kada većina soka ispari, dodajte mljevenu crvenu papriku, kobasice narezane na kolutiće i kuhajte dok ne omekša.







BAKERY PRODUCTS

PEKTERMÉKEK / PEKARSKI PROIZVODI



Homemade bread

Házi kenyér / Domaći kruh



Ingredients:

750 g flour T-550

250 g steamed flour

30 g yeast

18 g salt

670-700 g water



Homemade bread

Preparation:

Mix all the ingredients together until it's combined. Set aside for about 10 minutes. Measure the pieces on 850g weight and set aside for another 10 minutes.

Form the loaves or any other shape and put it to final fermentation in a chamber preheated on 30 °C with 70-80% moisture for 30 minutes.

Put the fermented loaves in preheated oven on 220 °C and reduce the heat after 5 minutes on 180 °C and bake for 30-35 minutes.



Hozzávalók:

750 g BL55 liszt
250 g párolt liszt
30 g élesztő
18 g só
670-700 g víz



Házi kenyér

Elkészítés:

Keverjük össze az összes összetevőt. Hagyjuk állni 10 percig. Készítsünk 850 grammos adagokat a tésztából, és tegyük félre további 10 percig.

Formázzuk a kenyeret vagy készítsünk bármilyen más formát, és 30 °C-ra előmelegített, 30-80% -os páratartalmú kamrában hagyjuk kelni 30 percig.

A fermentált kenyereket 220 °C-os előmelegített kemencébe helyezzük; 5 percig 220 fokon, majd csökkentjük a hőfokot és további 30-35 percig 180 °C-on sütjük.



Sastojci:

750 g brašno T-550
250 g pareno brašno
30 g kvasac
18 g sol
670-700 g voda



Domaći kruh

Priprema:

Navedene sastojke stavimo u mjesilicu te zamiješamo zamjes srednje tvrdoće. Pripremljeno tijesto ostavimo da odmara u masi oko 10 minuta.

Nakon odmaranja izvažemo na komade od 850g, te ostavimo da odmara još 10 minuta. Komade oblikujemo u štruce ili okrugli oblik i stavljamo na završnu fermentaciju u komoru zagrijanu na 30 °C, vlage 70-80 % na 30 minuta.

Fermentirano tijesto stavljamo u zagrijanu peć na 220 °C i nakon 5 minuta smanjimo na 180 °C, te pečemo 30-35 minuta.



Stuffed buns

Töltött zsemle / Punjena peciva



Ingredients:

1000 g flour T-550
40 g yeast
15 salt
60 g sugar
200 g oil
600 g milk



Stuffed buns

Preparation:

Mix all the ingredients for the dough and divide the dough into pieces of about 100g each. Set aside for 10 minutes. Roll out the dough in triangle shape and put the filling by your choice (for example chocolate).

Form the shapes you want and put them in a chamber preheated on 30 °C with 70% moisture for 30 minutes. Put it into preheated oven on 240 °C and reduce the heat after 3 minutes on 200 °C and bake for 5-6 minutes.



Hozzávalók a tésztához:

1000 g liszt BL55
40 g élesztő
15 só
60 g cukor
200 g olaj
600 g tej



Töltött zsemle

Elkészítés:

Keverjük össze a tészta összes összetevőjét, és osszuk a tésztát kb. 100 g-os darabokra. Tegyük félre 10 percre. Nyújtsuk ki a tésztát háromszög alakúra, és tegyünk bele tölteléket (csokoládé vagy bármilyen más töltelék).

Formázzuk meg a kívánt alakzatokat, és helyezzük őket 30 °C-ra előmelegített 70%-os páratartalmú kamrába 30 percre. Süssük előmelegített sütőben 240 °C-on 3 percre majd csökkentsük a hőmérséklete 200 °C-ra és süssük további 5-6 percre.



Sastojci:

1000 g brašno T-550

40 g kvasac

15 sol

60 g šećer

200 g ulje

600 g mlijeko



Punjena peciva

Priprema:

Zamijesimo tijesto srednje tvrdoće i izvažemo komade od 100g, te ostavimo da odmara oko 10 minuta. Tijesto razvučemo u oblik trokuta i stavimo nadjev (npr. čokoladni nadjev).

Peciva formiramo u klipić, jastučić ili neki oblik po želji i stavimo na fermentaciju u komoru zagrijanu na 30 °C, vlage 70% oko 30 minuta. Nakon toga stavimo u peć zagrijanu na 240 °C te nakon 3 minuta smanjimo na 200 °C i pečemo još 5-6 minuta.



Pulled dough

Túrós rétes / Vučeno tijesto



Ingredients for the dough:

1000 g flour T-550
10 g salt
100 g oil
600-700 g water



Ingredients for the filling:

600-800 g cottage cheese
10 g salt
2 eggs

Pulled dough



Preparation:

Mix all the ingredients for the dough. Put the dough into the grease (pork fat) and set aside for about 8 hours. Stretch the dough on grease until thin and put the filling. Roll it and put it into round baking pan. Preheat the oven on 180 °C and bake for 25-30 minutes.



Hozzávalók a tésztához:

1000 g liszt BL55
 10 g só
 100 g olaj
 600-700 g víz

**Hozzávalók a töltelékhez:**

600-800 g túró
 10 g só
 2 tojás

Túrós rétes

**Elkészítés:**

Keverjük össze a tészta összes összetevőjét. Kenjük be a tésztát a zsírral (sertészsír), és tegyük félre 8 órára. Nyújtsuk ki vékonyra a tésztát a zsíron, és töltsük meg a töltelékkel. Tekerjük fel, és tegyük egy kerek sütőedénybe. 180 °C-ra előmelegített sütőben süssük 25-30 percig.



Sastojci:

1000 g brašno T-550
10 g sol
100 g ulje
600-700 g voda



Nadjev:

600-800 g sir
10 g sol
2 jaja



Vučeno tijesto

Priprema:

Zamijesimo malo tvrđi zamjes i oblikujemo u knole. Potom stavimo u masnoću (svinjska mast) i stavimo na odmaranje oko 8 sati. Tijesto razvlačimo na masnoći te punimo nadjevom. Zarolamo u oblik valjka, postavimo na okrugli lim i pečemo u zagrijanoj pećnici na 180 °C oko 25-30 minuta.



Ferdinand roll

Ferdinándtekercs / Rolada Ferdinand



Ingredients for the dough:

- 20 g yeast
- 2 dl milk
- 50 g sugar
- 1 a pinch of salt
- 400 g fine flour
- 3 egg yolks
- 80 g margarine



Ingredients for the filling:

- 100 g butter
- 140 g sugar
- 1 pack vanilla sugar

Ferdinand roll



Preparation:

For the dough, grow the yeast in warm milk with some sugar for 10 minutes. Then pour all ingredients into a bowl and knead it to a medium hard dough. Leave it covered in a lukewarm location until it is doubled for about 45-50 minutes.

For the filling, first beat the butter, and then beat the butter with both sugars. Place the doubled dough on a floured wooden board, roll into a rectangular shape and spread the filling over the dough. Then roll it up and with a sharp blade cut into approx. 3 cm thick slices.

Spread a 26 cm diameter cake pan with butter and sprinkle thickly with sugar. Grease the dough rolls lightly with melted butter and then place the rolls (not too tightly) in the cake pan.

Leave it rise for 30 minutes, then bake for 20 minutes in a preheated 190 °C oven on the bottom grid. Sprinkle with the sugar-cream mixture and bake for another 5 minutes, then sprinkle with the sugar-cream mixture again and bake for another 5 minutes.



Hozzávalók a tésztához:

- 20 g élesztő
- 2 dl tej
- 50 g kristálycukor
/ csipetnyi só
- 400 g finomliszt
- 3 tojássárgája
- 80 g margarin

**Hozzávalók a töltékhez:**

- 100 g margarin
- 140 g kristálycukor
- 1 csomag vaníliás cukor



Ferdinánd tekercs

Elkészítés:

A tésztához az élesztőt a meglangyosított tejbe morzsoljuk, és meleg helyen 10 perc alatt fölfuttatjuk. Ezután a cukrot meg a sót beleszórjuk, majd tálba töltjük, és a liszttel, a tojások sárgájával meg az olvasztott margarinnal közepesen kemény tésztává gyúrjuk-dagasztjuk. Letakarva, langyos helyen 45-50 perc alatt a duplájára kelesztjük.

A töltékhez a margarint először magában, majd a kétféle cukorral keverjük habosra. A megkelt tésztát enyhén belisztezett gyúrólapon kisujnyi vastagságúra, téglalap alakúra nyújtjuk, a cukros margarinnal egyenletesen megkenjük. Ezután felcsavarjuk, majd belisztezett késsel kb. 3 cm vastagon fölszeleteljük.

Egy 26 cm átmérőjű, alacsony peremű tortaformát margarinnal jól kikenünk, cukorral vastagon behintünk. A tésztatekercseket olvasztott margarinnal vékonyan körbekenjük, nem túl szorosan a formába fektetjük.

Langyos helyen 30 percen át kelesztjük, azután előmelegített sütőben, az alsó rácson (az alja készül el nehezebben), jó közepes lánggal (190 °C, légkeveréses sütőben 170 fok) 20 percig sütjük. Ekkor a cukorral édesített tejszín felével meglocsoljuk és további kb. 10 percig sütjük, közben a locsolást még egyszer megismételjük.



Sastojci za tijesto:

- 20 g kvasca
- 2 dl mlijeka
- 50 g šećera
- 1 prstohvat soli
- 400 g glatkog brašna
- 3 žutanjka
- 80 g margarina

**Sastojci za punjenje:**

- 100 g maslaca
- 140 g šećera
- 1 vanilin šećer



Rolada ferdinand

Priprema:

Pustite kvasac da naraste tako da ga ostavite u toplom mlijeku na toplom mjestu s malo šećera otprilike 10 minuta. Zatim u zdjelu dodajte sve ostale sastojke i zamijesite srednje tvrdo tijesto. Tijesto pokrijte i ostavite na mlakom mjestu dok se ne udvostruči (otprilike 45-50 minuta).

Za punjenje prvo izmiksajte maslac zasebno, a zatim ga izmiksajte s oba šećera. Stavite tijesto na pobrašnjenu drvenu površinu, razvaljajte ga u pravokutni oblik i po tijestu razmažite punjenje. Zatim ga namotajte i oštirim nožem režite na kolutove debljine cca. 3 cm.

Lim za pečenje promjera 26 cm namažite maslacem i gusto pospite šećerom. Zatim tijesto lagano premažite rastopljenim maslacem i stavite na lim za pečenje. Kolutovi tijesta ne smiju biti preblizu jedan drugome.

Ostavite tijesto oko 30 minuta da naraste, a zatim pecite 20 minuta u pećnici prethodno zagrijanoj na 190 °C na donjoj rešetci. Nakon 20 minuta tijesto premažite sa smjesom šećera i maslaca i pecite još 5 minuta te ponovite isti postupak još jednom.



Pozsonyi crescent

Pozsonyi kifli / Pozsonyi kifle



Ingredients for dough:

450 g flour
 50 g icing sugar
 180 g margarine/butter
 10 g salt
 25 g yeast
 1 yolk
 1,5 dl cold milk

**Poppy filling:**

200 g ground poppy seeds
 120 g sugar
 40 g breadcrumbs
 / raisins to taste
 / ground cinnamon
 1 lemon grated peel
 / grated cloves
 1 dl water

Walnut filling:

200 g grated walnuts
 120 g sugar
 40 g breadcrumbs
 / raisins to taste
 / ground cinnamon
 1 lemon grated peel
 / pinch of cloves
 1 dl water



Pozsonyi crescent

For the top:

1 or 2 eggs, depending on the size of the egg

Tip:

It is advisable to make the filling a day before.

Boil the water with sugar and pour over all the other ingredients.

Preparation:

Knead a flexible, hard dough from the ingredients so that the yeast does not have to be kneaded, just crumbled in. Add the milk gradually in small portions. The amount of milk depends on the quality of the flour. Leave the pastry for half an hour in the refrigerator. Then divide it to 24 pieces, approx. 40 g per piece. Form balls of the pieces and flatten them with your hands into an oval shape. The rolled dough should be approx. 2 mm thick.

Make 12 portions from both fillings and place them on the rolled oval pastries, then roll them into crescent shapes. Place them on a baking tray, apply them with egg yolks equally all over so a beautiful marbled surface can be formed. Place them in a cool, breezy place and leave to dry. Do not place them in a refrigerator, because the egg will not dry on top and there will not be a beautiful marble surface on the cake.

After about an hour and a half, when the egg yolks begin to make cracks on the top of the crescents, apply them with egg whites. Leave it again for one and a half hour to dry and a half to dry. Bake in a preheated oven, 180-190 °C, approx. for 10 minutes until golden brown.

The amount of dough is enough to make about 24 pieces of Pozsonyi crescent - 12 with poppy seeds and 12 with walnuts.

Hozzávalók a tésztához:

450 g liszt
 50 g porcukor
 180 g margarin
 10 g só
 25 g élesztő
 1 tojássárgája
 1,5 dl hideg tej

**Mákos töltelék:**

200 g darált mák
 120 g kristálycukor
 40 g zsemlemorzsa
 / mazsola ízlés szerint
 / őrölt fahéj
 1 citrom reszelt héja
 / késhegynyi őrölt pirított szegfűszeg
 1 dl víz

Diós töltelék:

200 g darált dió
 120 g kristálycukor
 40 g zsemlemorzsa
 / mazsola ízlés szerint,
 / őrölt fahéj
 1 citrom reszelt héja,
 / késhegynyi őrölt pirított szegfűszeg
 1 dl víz

**A lekenéshez:**

1 vagy 2 db tojás kel,
 ez függ a tojás nagyságától

Tipp:

A töltelék célszerű előző nap készítése.

Pozsonyi kifli

A vizet a cukorral jól fel forralni, majd ráönteni a többi összekevert hozzávalókkal.

Elkészítés:

Az elkészített tésztánkat egy fél órát pihentessük a hűtőben. Ezután osszuk el 24 db, kb. 4 dkg-os darabokra. A darabokból formázzunk golyókat, majd a kezünkkel lapítsuk el. Ezután könnyen ki tudjuk nyújtani ovális alakúra. A kinyújtott tésztának kb. 2 mm vastagságúnak kell lennie.

Mindkét töltelékünket osszuk el 12 felé és helyezzük őket a kinyújtott tésztákra, majd tekerjük fel a diósat kapocs, a mákosat patkó alakúra. Helyezzük őket sütőpapíros tepsire, kenjük le őket tojássárgájával (egyformán mindenhol, különben nem lesz szép márványos felületű). Tegyük őket hűvös, szellős helyre és hagyjuk megszáradni. Hűtőszekrénybe ne tegyük, mert ott nem fog száradni a tojás a tetején, és nem lesz majd szép márványos a kiflink!

Kb. másfél óra múlva, ha a tojássárgája kezd cserepedeni a kiflin, kenjük le őket tojásfehérjével. Szintén kb. másfél órát kell száradnia, cserepedenie.

Előmelegített sütőben, 180 – 190 °C, kb. 10 perc alatt arany barnára sütjük.

A receptből kb. 24 db pozsonyi kifli lesz. 12 db mákos, 12 db diós.

Sastojci za tijesto:

450 g brašna
 50 g šećera u prahu
 180 g margarina/maslaca
 10 g soli
 25 g kvasca
 1 žutanjak
 1,5 dl hladnog mlijeka

**Punjenje s makom:**

200 g mljevenog maka
 120 g šećera
 40 g krušnih mrvica
 / grožđice po ukusu
 / mljeveni cimet
 1 ribana korica limuna
 / ribani klinčić
 1 dl vode

Punjenje s orahom:

200 g mljevenog oraha
 120 g šećera
 40 g krušnih mrvica
 / grožđice po ukusu
 / mljeveni cimet
 1 ribana korica limuna
 / prstohvat klinčića
 1 dl vode



Pozsonyi kifle

Za vrh:

1 ili 2 jaja, ovisno o veličini jaja

Savjet više:

Smjesu je preporučljivo napraviti dan prije.

Vodu kuhati sa šećerom i prelići preko drugih sastojaka. Dobro promiješati i ohladiti.

Priprema:

Zamijesiti fleksibilno, tvrdo tijesto od svih sastojaka osim kvasca. Kvasac izmrvite u tijesto i postupno dodajte mlijeko u malim količinama po potrebi. Količina mlijeka ovisi i o kvaliteti brašna. Ostavite tijesto pola sata u hladnjaku, zatim ga podijelite na 24 komada, cca. 40 g po komadu. Oblikujte kugle od svakog komada i izravnajte ih rukama u ovalni oblik. Valjano tijesto treba biti debljine cca 2 mm.

Napravite po 12 komada sa svakim od punjenja i valjajte ih kako biste dobili oblik kifle. Stavite ih na pladanj za pečenje i premažite ih žumanjcima tako da dobiju lijepu mramornu površinu. Ostavite ih na hladnom i suhom mjestu kako bi se osušili. Nemojte ih stavljati u hladnjak jer se neće stvoriti lijepa mramorna površina.

Nakon sat i pol vremena, kada se od žumanca počnu formirati pukotine na vrhu, premažite kifle bjelanjcima i ostavite ponovno sat i pol na suhom mjestu.

Pecite u zagrijanoj pećnici na 180-190 °C, cca. 10 minuta do zlatno smeđe boje.

Recept je dovoljan za otprilike 24 komada kilfica, 12 sa makom i 12 sa orasima.

Crackling scones

Tepertős pogácsa / Pogačice s čvarcima



Ingredients:

1000 g flour
 50 g yeast
 30 g salt
 350 g cracklings
 150 g lard
 10 g pepper



20 g sugar
 1 egg yolk
 1 milk
 2-3 tablespoons white wine
 1 egg for the top



Crackling scones

Preparation:

Crumble the lard in the flour, add egg yolks, salt and white wine. Grow the yeast with the sugar in the milk and then add it to the flour. Knead well and leave it in a warm, dark place for approx. 1 hour to double up.

On a floured surface roll the dough out for approx. 1 cm thick. With the back side of a spoon spread the dough with the 1/3 of the grated cracklings mixed with pepper.

Divide the dough into 3 lanes. Fold the upper lane down in the centre and the bottom lane is to be moved from below to the top. Bend both ends of the final thick lane from the left and right to the middle. Cover with a dishtowel for 20 minutes, roll it out again and do the folding again; and after 20 minutes of resting: rolling, folding.

Roll the dough on approx. one and a half finger thick, with a sharp knife make grids on the top, and using a medium-sized round mould make the scones on the floured surface.

Line baking trays with baking paper, place the scones on the tray with a little space among them, and spread with whole, beaten egg. Let it rest for another 20 minutes. Bake it in preheat oven at 180 °C for 25 minutes.



Hozzávalók:

1000 g liszt
 50 g élesztő
 30 g só
 350 g tepertő
 150 g sertészsír
 10 g bors



20 g cukor
 1 tojás sárgája
 1 tej
 2-3 ek fehér bor
 1 tojás a kenéshez



Tepertős pogácsa

Elkészítés:

A lisztben elmorzsoljuk a sertészsírt, beletesszük a tojás sárgáját, a sót, a fehér bort. A tejben a cukorral felfuttatjuk az élesztőt, majd a lisztbe adjuk. Alaposan kidagasztjuk, meleg, sötét helyen kb. 1 óra alatt a duplájára kelesztjük.

Lisztezett felületen kb. 1 cm vastagra elnyújtjuk. Egy kanál domború oldalával szépen elsímítjuk rajta a borsos darált tepertő 1/3-át.

A tésztát képzeletben 3 sávra osztjuk. A felső sávot a közepére, lefelé hajtjuk, az alsó sávot alulról felfelé haladva ráhajtjuk. Az így kapott sáv mindkét végét, balról és jobbról is középre hajtjuk. Konyharuhával letakarva 20 percet pihentetjük, elnyújtjuk, majd megint hajtogatjuk. Megint 20 perc pihentetés, nyújtás, hajtogatás.

Elnyújtjuk kb. másfél ujjnyi vastagra, egy éles késsel kereszt irányban berácsozzuk, és egy lisztbe mártott, közepes méretű pogácsaszaggatóval kiszaggatjuk. Sütőpapírral bélelt tepsibe pakoljuk egymástól kicsit távolabb, lekenjük egy egész, felvert tojással.

Kb. 20 percet még kelesztjük.

Előmelegített sütőben 25 perc alatt 180 °C hőlégkeveréssel megsütjük.



Sastojci:

1000 g brašna
 50 g kvasca
 30 g soli
 350 g čvaraka
 150 g masti
 10 g papra



20 g šećera
 1 žumanjak
 1 mlijeka
 2-3 žlice bijelog vina
 1 jaje za premaz



Pogačice s čvarcima

Priprema:

Izmrvite mast u brašno, dodajte žumanjke, sol i bijelo vino. Pomiješajte kvasac sa mlijekom i šećerom i zatim ga dodajte u brašno. Dobro zamijesite i ostavite ga na toplom, tamnom mjestu cca. 1 sat da se udvostruči.

Na pobrašnjenj površini razvucite tijesto na debljinu od oko 1 cm. Sa stražnjom stranom žlice rasporedite 1/3 čvaraka pomiješanih s paprom.

Podijelite tijesto u 3 trake. Preklopite gornju traku u sredini i donja traka se mora pomicati odozdo prema gore. Savijte oba kraja konačne debele trake od lijeve i desne do sredine. Pokrijte s kuhinjskom krpom na 20 minuta, ponovno razvucite tijesto i ponovo preklopite; nakon 20 minuta još jednom ponovite postupak.

Razvucite tijesto na debljinu od otprilike jednog prsta, oštirim nožem načinite rešetke na vrhu, a pomoću okruglog kalupa srednje veličine režite pogačice na pobrašnjenj površini.

Lim za pečenje prekrijte papirom za pečenje, stavite pogačice na pladanj s malim razmakom između i premažite ih razmućenim jajetom. Pustite tijesto da odmori još 20 minuta. Pecite ga u prethodno zagrijanoj pećnici na 180 °C 25 minuta.







DESSERTS

DESSZERTEK / SLASTICE



Bregofska pita

Bregofska pita / Bregofska pita



EN

Bregofska pita is on the List of protected intangible cultural treasures of the Republic of Croatia since 2012 and has always been prepared only in Koprivnički Bregi. Protector of the recipe is Women association Bregi.

HU

A Bregofska pita 2012-től szerepel a Horvát Köztársaság védett szellemi kulturális kincseinek listáján, kizárólag Koprivnički Bregi-ben készült. Az étel/recept oltalom alatt áll (Bregi Női Egyesület).

HR

Bregofska pita se od 2012. godine nalazi na listi zaštićenih nematerijalnih kulturnih dobara Republike Hrvatske i oduvijek se priprema samo u Koprivničkim Bregima. Nositeljice zaštite su Udruga žena Bregi.

Ingredients for the pastry:

300 g *hardflour*
 300 g *fineflour*
 1 *egg*
 180 g *pork fat*
 250 ml *sour cream*
 1 *tablespoon salt*

Sprinkling:

powdered sugar

**Ingredients for the filling:**

1 kg *apples*
 250 g *sugar*
 5 g *ground cinnamon*
 250 g *walnuts*
 150 g *butter*
 200 ml *sour cream*
 1 *egg*
 20 g *butter for greasing of the pan*
 200 g *raisins*



Bregovska pita

Preparation:

For the pastry, whisk together both kind of flour, egg, pork fat, sour cream and salt to make smooth pastry. Divide it into 8 pieces and set aside.

For the filling, peel the apples and cut them into thin slices. Combine them with cinnamon and the half amount of sugar. Combine ground walnuts with the rest of the sugar. Melt butter over low heat. Wisk together sour cream and egg.

Place every piece of the pastry between 2 sheets of plastic foil and roll it out. Remove the top sheet of the foil and continue to roll out the pastry until it's thin and rectangular shaped in the size of a pan (20x32cm).

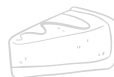
Place the first piece of the pastry into the greased pan, pour in 3 tablespoons of melted butter and cover it with one third of apple filling. Place the second piece of the pastry, pour in 3 tablespoons of melted butter and cover it with one half of the mixture of walnuts and 3 tablespoons of sour cream and egg mixture. Place the third piece of the pastry, pour in 3 tablespoons of melted butter, cover it with one half of the amount of raisins and 3 tablespoons of sour cream and egg mixture. Repeat the procedure with the rest of the pastry. On the seventh piece of the pastry put the last third of apple filling and cover it with the last piece of pastry. Pour in the rest of the melted butter and sour cream and bake it in preheated oven on 180 °C for about an hour.

Hozzávalók a tésztához:

300 g teljes kiőrlésű liszt
 300 g finom liszt
 1 tojás
 180 g sertészsír
 250 ml tejföl
 1 evőkanál só

**Hozzávalók a töltelékhez:**

1 kg alma
 250 g cukor
 5 g őrölt fahéj
 250 g darált dió
 150 g vaj
 200 ml tejföl
 1 tojás
 20 g vaj a tepszi zsírozásához
 200 g mazsola



Bregovska pita

Elkészítés:

A tésztához mindkét féle lisztet, a tojást, a sertészsírt, a tejfölt és a sót összekeverjük, hogy egyenletesen sima tésztát kapjunk, majd 8 darabra osztjuk, és félretesszük.

A töltelékhez az almát meghámozzuk és vékony szeletekre vágjuk, fahéjjal és a cukor felével ízesítjük; a cukor másik felét összekeverjük a darált dióval. A vajat alacsony hőfokon megolvasztjuk. A tejfölt és a tojást összekeverjük, felverjük.

A tésztadarabokat műanyag fólia között egyenként kinyújtjuk. Távolítsuk el a felső fóliát, és folytassuk a nyújtást, amíg a tészta vékony és téglalap alakú, 20x32 cm-es méretű lesz.

Helyezzük az első kinyújtott tésztát a kivajazott tepsibe, öntsük rá 3 evőkanál olvasztott vajat és fedjük be az almatöltelék egyharmadával. Helyezzük erre a második kinyújtott tésztát, erre is öntsünk 3 evőkanál olvasztott vajat, és szórjuk be a dió felével és 3 evőkanál tejföl és tojás keverékkel. Helyezzük a harmadik kinyújtott tésztát a tepsibe, kenjük be 3 evőkanál olvasztott vajjal, szórjuk meg a mazsola felével és 3 evőkanál tejföl és tojás keverékkel. Ismételjük meg az eljárást a többi tésztával. A hetedik tésztán az almatöltelék utolsó harmadát helyezzük el, és fedjük be a nyolcadik kinyújtott tésztával. Öntsük a tetejére a megolvadt vaj és a tejföl maradékot, és süssük előmelegített sütőben 180 °C körülbelül egy órán keresztül.

Sastojci za tijesto:

300 g oštrog brašna
 300 g glatkog brašna
 1 jaje
 180 g svinjske masti
 250 ml kiselog vrhnja
 1 žlica soli

Sastojci za posipanje:

šećer u prahu

**Sastojci za nadjev:**

1 kg jabuka
 250 g šećera
 5 g mljevenog cimeta
 250 g mljevenih oraha
 150 g maslaca
 200 ml vrhnja
 1 jaje
 20 g maslaca za premazivanje
 tepsije
 200 g grožđica



Bregovska pita

Priprema:

Od brašna, jaja, masti, kiselog vrhnja i soli umijesite glatko tijesto, razdijelite ga na 8 dijelova i ostavite da odmara.

Zatim pripremite nadjeve. Ogulite jabuke i narežite ih na tanke ploške. Pospite polovicom količine šećera i cimeta, pa sve zajedno dobro promiješajte. Mljevene orahe pomiješajte s preostalim šećerom. Rastopite maslac na laganoj vatri. Dobro izmiješajte kiselo vrhnje s jajetom.

Svako tijesto postavite između dva lista plastične folije i razvaljajte ga valjkom do pola. Zatim maknite gornju foliju i lagano valjkom nastavite valjati tijesto dok ne dobijete tanko tijesto pravokutnog oblika veličine tepsije (20x32cm).

U namašćenu tepsiju stavite prvi list tijesta, prelijte ga s 3 žlice rastopljenog maslaca i rasporedite trećinu nadjeva od jabuka. Zatim položite drugi list tijesta, ponovno ga prelijte s 3 žlice rastopljenog maslaca pa rasporedite polovicu količine nadjeva od oraha i 3 žlice smjese od vrhnja i jaja. Ponovno list tijesta, 3 žlice rastopljenog maslaca, polovica količine grožđica i 3 žlice smjese od vrhnja i jaja. Cijeli postupak ponovimo s preostala tri lista tijesta. Na sedmi list tijesta dolazi zadnja trećina nadjeva od jabuka koji se prekriva zadnjim listom tijesta. Prelijte s preostalim maslacem i vrhnjem i pecite u pećnici prethodno zagrijanoj na 180 °C sat vremena.

Mađarica

Mađarica / Mađarica



Ingredients for the dough:

- 600 g of flour (1/2 fine, 1/2 hard)
- 2 eggs
- 150 g sugar
- 100 g butter
- 1.5-2 dl sour cream
- 1 baking powder

Topping:

- 150 g of butter
- 150 g of chocolate

**Ingredients for the filling:**

- 1l milk
- 175 g sugar
- 10 tablespoons flour
- 1.5 tablespoon of cocoa powder
- 1 row of chocolate
- 250 g butter
- 1.5 small pack of vanilla sugar

Madarica

**Preparation:**

For the dough, put flour, eggs, sugar, butter, sour cream and baking powder into a bowl and whisk together. Divide the dough into 5 pieces. Roll out the dough and bake each piece in the preheated oven at 190 °C for 5-7 minutes.

Whisk the flour and cocoa with smaller amount of milk. Cook the rest of the milk with sugar until boiling. Add the milk, flour and cocoa mixture and cook until it is dense. Put the chocolate and butter into hot filling.

Fill baked crusts with warm filling. Put the topping on cooled cake.



Hozzávalók a tésztához:

- 600 g liszt (fele részben finom,
fele részben teljes kiőrlésű)
- 2 tojás
- 150 g cukor
- 100 g vaj
- 1.5-2 dl tejföl
- 1 sütőpor

A mázhoz:

- 150 g vaj
- 150 g csokoládé

**Hozzávalók a töltelékhez:**

- 1l tej
- 175 g cukor
- 10 evőkanál liszt
- 1.5 evőkanál kakaópor
- 1 sor csokoládé
- 250 g vaj
- 1.5 kis csomag vaníliás cukor

Mađarica

**Elkészítés:**

A tésztához tegyük a lisztet, a tojást, a cukrot, a vajat, a tejfölt és a sütőport egy tálba és keverjük össze. Osszuk a tésztát 5 részre. Nyújtsuk ki a tésztákat és süssünk minden darabot a 190 °C-ra előmelegített sütőben 5-7 percig.

A lisztet és a kakaót kisebb mennyiségű tejjel keverjük el. A maradék tejet cukorral főzzük forralásig. Adjuk hozzá a tej, a lisztet és a kakaó keveréket, és főzzük, amíg sűrű lesz, majd adjuk hozzá a csokoládét és a vajat.

A tésztalapokat melegen kenjük meg a töltelékkel. A mázat kihűlés után tegyük rá a torta tetejére.



Sastojci za tijesto:

- 600 g brašna pola-pola (glatko/oštro)
- 2 cijela jaja
- 150 g šećera
- 100 g margarina
- 1.5-2 dl kiselog vrhnja
- 1 prašak za pecivo

Sastojci za kremu:

- 1l mlijeka
- 175 g šećera
- 10 žlica brašna (ravne)
- 1.5 žlica kakaa
- 1 red čokolade
- 250 g margarina
- 1.5 vanilin šećera

Mađarica

Sastojci za glazuru:

- 150 g margarina
- 150 g čokolade

**Priprema:**

Od svih sastojaka umijesiti tijesto. Podijeliti tijesto na 5 jednakih dijelova, razvaljati te peći 5-7 minuta u pećnici na 190 °C.

Kremu skuhati tako da u dio mlijeka razmutimo brašno i kakao. Ostatak mlijeka stavimo kuhati sa šećerom. Kad provrije umiješamo pripremljenu smjesu mlijeka, brašna i kakaa. Kuhamo dok se ne zgusne. U vrelu kremu dodamo čokoladu i margarin.

Pečene kore filati toplom kremom.

Kada se kolač ohladi, staviti čokoladnu glazuru.



Walnut cake

Dió sütemény / Orahnjača



Ingredients for the dough:

- 400 g flour
- 1 package of dry yeast
or 30g fresh yeast
- 200-250 ml warm milk
/ pinch of salt
- 80 g sugar
- 2 egg yolks
- 1 grated lemon crust
- 80 g butter

Ingredients for the filling:

- 400 g of walnuts
- 150 g sugar
- 300-350 ml milk
- 1 tablespoon butter
- 1 vanilla sugar
- 60 g raisins

Walnut cake

**Preparation:**

Mix together walnuts, sugar and vanilla sugar, pour in hot milk and add butter. Whisk together and let it cool down.

Melt the yeast in warm milk with 1 teaspoon of sugar and flour. Set aside in warm room. In a bowl whisk together flour, sugar, egg yolks, salt, grated lemon crust and melted yeast and then add warm milk with melted butter. Mix the dough by hands, cover and let it rest in warm room to get bigger.

Place the dough onto lightly floured work surface and divide into 3 pieces. Roll out every piece of dough to rectangular shape in the size of a baking pan, not too thin. The dough has to be in rectangular shape and evenly rolled out.

Fill one piece of the rolled dough with one third of walnut filling and sprinkle with raisins (presoaked in hot water and dried). Roll the filled dough into loaf and put into greased baking pan. Repeat the procedure with the rest of the two doughs. Set aside and leave it in the warm room. When the loaves get bigger, smear them with oil, melted butter or whisked egg white. Put the baking pan into preheated oven at 175 °C and bake for about 45 minutes. Optionally, sprinkle the warm cake with powdered sugar. Wrap the cooled cake into plastic foil so that it doesn't dry.

Hozzávalók a tésztához:

- 400 g liszt
 1 csomag száraz élesztőt
 vagy 30 g friss élesztő
 200-250 ml meleg tej
 / csipet só
 80 g cukor
 2 tojássárgája
 1 reszelt citromhéj
 80 g vaj

**Hozzávalók a töltékhez:**

- 400 g darált dió
 150 g cukor
 300-350 ml tej
 1 evőkanál vaj
 1 vaníliás cukor
 60 g mazsola



Dió sütemény

Elkészítés:

Keverjük össze a dió, a cukrot és a vaníliás cukrot, öntsünk fel a forró tejjel és adjuk hozzá a vajat. Keverjük jól össze és hagyjuk kihűlni. Az élesztőt keverjük össze a meleg tejjel, 1 teáskanál cukorral és a liszttel. Tegyük félre egy meleg helyre. Egy tálban keverjük össze a lisztet, a cukrot, a tojássárgáját, a sót, a reszelt citromhéjat és a megkelt élesztős keveréket, majd adjunk hozzá meleg tejet és az olvasztott vajat. Kézzel keverjük-gyúrjuk össze a tésztát, fedjük le és hagyjuk pihenni meleg helyen, hogy megkeljen.

Helyezzük a tésztát lisztezett munkaterületre, és osszuk 3 darabra. Minden tésztát nyújtsunk ki téglalap alakúra (a sütédedény méretéhez megfelelően, nem túl vékonyra); a tésztának négyzet alakúnak kell lennie, és egyenletesen kell kinyújtani.

Töltsünk meg egy kinyújtott tészta lapot a darált dió harmadával, és szórjuk meg a forró vízben megáztatott mazsolával. A megtöltött tésztát tekerjük fel, és a töltött tészta rudat tegyük kivajazott sütédedénybe. Ismételjük meg az eljárást a többi tészta darabbal is. A töltött tészta rudakat hagyjuk állni meleg helyen. Amikor még jobban megkeltek, kenjük meg őket olajjal, olvasztott vajjal vagy tojásfehérjével. Helyezzük a sütédedényt előmelegített sütőbe és 175 °C-on süssük a süteményt 45 percig. Opcionálisan még melegen megszórhatjuk porcukorral. A kihűlt süteményt takarjuk be, hogy ne száradjon ki.

Sastojci za tijesto:

- 400 g brašna
- 1 kvasac ili 30 g svježeg
- 200-250 ml mlakog mlijeka
/ prstohvat soli
- 80 g šećera
- 2 žumanjka
- 1 limun (ribana korica)
- 80 g maslaca

Sastojci za nadjev:

- 400 g mljevenih oraha
- 150 g šećera
- 300-350 ml mlijeka
- 1 žlica maslaca
- 1 vanilin šećer
- 60 g grožđica po želji

Orahnjača

**Priprema:**

Kvasac rastopiti u malo mlakog mlijeka s 1 žličicom šećera i brašna. Ostaviti da se diže na toplom. Brašnu dodati šećer, žumanjke, sol, ribanu limunovu koricu i dignuti kvasac. Zamijesiti s mlakim mlijekom u kojem je otopljen maslac. Tijesto dobro izraditi rukom, pokriti i ostaviti na toplom da se digne. Dignuto tijesto staviti na pobrašnjenu podlogu pa podijeliti na tri jednaka dijela (ako volite deblje orahnjače, tijesto podijelite na dva dijela). Tijesto ne treba mijesiti, samo podijeliti.

Pomiješati orahe sa šećerom i vanilin šećerom te preleti kipućim mlijekom pa dodati maslac. Dobro izmiješati i ohladiti. Paziti da nadjev ne bude suh jer će se pečene korice odvajati od njega, a niti rijedak jer će se korice i nadjev izmiješati (stopiti). Početi s 300 ml mlijeka i dodavati po potrebi dok nadjev ne postane kao gusta krema.

Svaki dio tijesta razvaljati u pravokutnik dužine lima za pečenje (ali ne pretanko jer će se nadjev teško mazati), otprilike 1 cm debeo. Tijesto mora biti ravnomjerno debelo i po mogućnosti razvaljano u što pravilniji pravokutnik. Premazati trećinom nadjeva i po želji posuti grožđicama koje su prethodno bile kratko namočene u vrelu vodu, a zatim ocijeđene i posušene. Zamotati. Grožđice nemojte umiješati u nadjev jer bi se u tom slučaju nadjev teško razmazao.

Tijesto zamotati pa štruce prebaciti u namazani lim za pečenje (37x22 cm), premazati bočno (da se ne zalijepe) uljem ili otopljenim maslacem i ostaviti pokriveno na toplom da se dižu. Kad su štruce lijepo narasle, premazati ih po vrhu uljem, otopljenim maslacem ili razmućenim bjelanjkom, staviti u pećnicu zagrijanu na 175 °C i peći oko 45 minuta. Ako orahnjača naglo dobiva boju, pokriti je papirom za pečenje. Po želji, toplu orahnjaču posuti šećerom u prahu. Kad se ohladi, svaku orahnjaču umotati u prozirnu foliju da se ne suši.

Dobos cake

Dobos torta / Doboš torta



Ingredients for the pastry:

140 g (7) egg yolks
 210 g (7) egg white
 140 g sugar
 140 g flour
 35 g melted butter

For the drum-top:

160 g sugar

**Ingredients for the filling:**

200 g (4) whole eggs
 200 g sugar
 15 g of vanilla sugar
 230 g butter
 30 g of cocoa butter
 40 g of cocoa powder
 200 g dark chocolate



Dobos cake

Tip:

If the sugar brakes during cutting, place it in a hot oven for a few seconds and it can be cut again.

Preparation:

For the pastry beat the egg yolks with 1/3 of the sugar to foam until the sugar melts. Slowly add the liquid melted butter to the beaten egg-yolks in a thin beam. Beat the egg whites with the remaining sugar to form a hard foam. First mix intensively egg yolks with a little egg-white foam, then add the remaining eggwhite foam gently and finally add the flour. Prepare the baking trays: grease them with oil first and then with flour. Bake 6 same-sized circles from the pastry in pre-heated oven on 220 °C for about 9-12 minutes. Detach the baked circles with a thin, long blade knife from the baking tray while they are still hot.

While the pastry-circles cool down, for the filling heat the eggs with the sugar over water vapor - stirring constantly -until it reaches 50 °C and then beat until hard foam is formed while it cools down. Beat up the butter then add the melted chocolate, the mixture of cocoa butter cocoa powder, and the beaten egg-base foam. Spread the filling over 5 pieces of pastry sheets very thinly - the thickness of the filling has to be approximately the same as the thickness of the pastry. Place the cake in a refrigerator.

For the top, of the sixth pastry we prepare the drum-top. Melt the sugar in a pot until it is melted and golden. With a thinly oiled flexible knife, pull the melted sugar over the sixth sheet and with a straight thick-bladed knife and divide the top for 16 slices with quick moves. Place the drum-top on top of the chilled and filled sheets taken from the refrigerator, spread the side of the cake thinly with the remained filling making sure that the drum-top is not creamy, and decorate the side with sliced almonds or walnuts.

Hozzávalók a tésztához:

140 g (7 db) tojássárgája
 210 g (7 db) tojásfehérje
 140 g cukor
 140 g liszt
 35 g olvasztott vaj

A bevonathoz:

160 g cukor

**Hozzávalók a krémhez:**

200 g (4 db) egész tojás
 200 g cukor
 15 g vaniliás cukor
 230 g vaj
 30 g kakaóvaj
 40 g kakaópor
 200 g étcsokoládé



Dobos torta

Tipp:

Ha azt tapasztaljuk, hogy felvágás közben törik a cukor, tegyük pár másodpercre forró sütőbe és újra vágható lesz.

Elkészítés:

A felverthez a tojássárgáját a cukor 1/3 részével habosra keverjük, míg a cukor elolvad. A folyékony vajat vékony sugárban a kikevert sárgájához adjuk. A tojásfehérjét a maradék cukorral kemény habbá verjük. A kikevert sárgáját először egy kevés fehérje habbal intenzíven elkeverjük, majd a többi habot óvatosan keverjük hozzá, végül a lisztet is. Előkészítjük a sütőlemezeket: leolajozzuk, lelisztezzük őket. A kész masszából 6 db egyforma nagyságú kerek lapot sütünk (220 °C-on kb. 9-12 percig). A kisült lapoknak egy vékony, hosszú pengéjű késsel még melegen alávágnunk. Amíg a lapok kihűlnek elkészítjük a krémet.

A tojásokat a cukorral vízgőz felett állandó keverés mellett kb. 50 °C-ig hevítjük, majd kihülésig kemény habbá verjük. A vajat kihabosítjuk, hozzákeverjük az olvasztott csokoládét, a kakaóvaj-kakaópor keverékét, majd vékony sugárban a tojásos alapot. A piskótalapokból 5 db-ot összetöltünk a krémmel vékonyan, a krém vastagsága körülbelül megegyezzen a lap vastagságával. Hűtőben dermedtjük.

A 6. lapra elkészítjük a Dobos cukrot. Egy nyeles edényben a kockacukrot állandó keverés mellett felolvasztjuk aransárgára. Vékonyan olajozott hajlékony kenőkéssel egyenletesen elkenjük a piskótalap tetején, majd egy vastag pengéjű egyenes kés fokával bejelöljük a kívánt mennyiségű szeletet és az éles felével gyors mozdulatokkal felszeleteljük. Ha azt tapasztaljuk, hogy felvágás közben törik a cukor, tegyük pár másodpercre forró sütőbe és újra vágható lesz. A kihült felszeletelt lapokat a hűtőből kivett tortánk tetejére helyezük, oldalát is megkenjük vékonyan, vigyázva nehogy a doboscukorral bevont tető is krémes legyen, majd fűrészkártyával mintázzuk esetleg panírozhatjuk szeletelt mandulával, dióval.

Sastojci za biskvit:

140 g (7) žutanjaka
 210 g (7) bjelanjaka
 140 g šećera
 140 g brašna
 35 g rastopljenog maslaca

Sastojci za glazuru:

160 g šećera

**Sastojci za kremu:**

200 g (4) jaja
 200 g šećera
 15 g vanillin šećera
 230 g maslaca
 30 g kakao maslaca
 40 g kaka
 200 g tamne čokolade



Doboš torta

Savjet više:

Ako se šećer razbije tijekom rezanja, stavite ga u vruću pećnicu na nekoliko sekundi i možete ga ponovno rezati.

Priprema:

Za biskvit istucite žumanjke s 1/3 šećera u pjenu dok se šećer ne otopi. Polagano dodajte tekući rastopljeni maslac u istučene žumanjake u tankom mlazu. Istucite bjelanjke s preostalim šećerom da biste dobili čvrstu pjenu. Prvo intenzivno pomiješajte žumanjke s malom količinom pjene od bjelanjaka, zatim lagano dodajte preostalu pjenu i naposljetku dodajte brašno. Pripremite posude za pečenje: prvo ih namažite maslacem, a zatim pospite brašnom. Pecite 6 biskvita iste veličine u pećnici prethodno zagrijanoj na 220 °C oko 9-12 minuta. Maknite pečene biskvite uz pomoć tankog, dugog noža iz posude za pečenje dok su još vrući.

Dok se biskviti hlade, za kremu zagrijte jaja s šećerom iznad vodene pare - stalno miješajući – dok smjesa ne dosegne 50 °C, a zatim miješajte dok se ne formira čvrsta pjena. Dodajte maslac i rastopljenu čokoladu, smjesu kakao maslaca i kakao praha te pjenu od jaja. Na 5 komada biskvita namažite kremu, debljina punjenja mora biti otprilike jednaka debljini tijesta. Stavite kolač u hladnjak. Za vrh šestog biskvita pripremamo glazuru. Rastopite šećer u posudi dok ne bude zlatne boje. Namažite tanki fleksibilni nož uljem, polijte rastopljeni šećer preko šestog biskvita i ravnim nožem brzim pokretima podijelite biskvit na 16 kriški. Stavite glazuru na vrh rashlađenih i napunjenih biskvita iz hladnjaka, tanko razmažite stranice kolača ostatkom punjenja i ukasite ih sječenim bademima ili orasima.

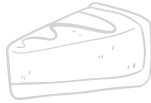
Nero tea cookies

Néró teasütemény / Nero čajni kolačiči



Ingredients (for about 1 kg):

320 g butter
 240 g icing sugar
 8 g vanilla sugar
 240 g (12 pieces) of egg yolk
 8 g lemon peel
 400 g flour



Nero tea cookies

Tip:

Cookies can be also eaten without any filling.

Preparation:

Beat the butter with the icing sugar, vanilla sugar and lemon peel. Mix the egg yolks one by one and then add the flour.

Cover the baking sheets with baking paper. Stuff the pastry into a pastry-bag and by pushing the bag form half-spheres and small spruce shapes on the baking sheet. Bake at 210 °C for a short time until it reaches a light colour.

When cooled, remove it from the baking paper and stick 2 cookies together with peach jam. Finally, dip them into melted chocolate or decorate them as you like.



Hozzávalók (körülbelül 1 kg):

320 g vaj
240 g porcukor
8 g vaníliás cukor
240 g (12 db) tojássárga
8 g citromhéj
400 g liszt



Néző teasütemény

Tipp:

A süteményt bármilyen töltelék nélkül is ehetjük.

Elkészítés:

A vajat a porcukorral, a vaníliás cukorral és a citromhéjjal kihabosítjuk. Egyesével hozzákeverjük a tojássárgákat, majd végül a lisztet.

A tésztát simacsöves nyomózsákba töltjük, sütőpapírral fedett lemezre félgömböket és kis piskóta formákat dresszírozunk. 210 °C-on sütjük, rövid ideig, hogy szép világosak maradjanak.

Ha kihűlt leszedjük a sütőpapírról és barackízzel összetöltjük. Végül díszítésként olvasztott csokoládéba mártjuk, vagy spricceljük. Fogyaszthatjuk összetöltés nélkül is.



Sastojci (za otprilike 1 kg tijesta):

- 320 g *maslaca*
- 240 g *šećera u prahu*
- 8 g *vanillin šećera*
- 240 g (12) *žumanjaka*
- 8 g *limunove korice*
- 400 g *brašna*

**Savjet više:**

Kolačići se mogu jesti bez ikakvog punjenja.

Nero čajni kolačići

Priprema:

Izmiksajte maslac sa šećerom u prahu, vanilin šećerom i limunovom koricom. Umiješajte žumanjke jedan po jedan, a zatim dodajte brašno.

Pokrijte lim za pečenje papirom za pečenje. Stavite tijesto u slastičarsku vrećicu i formirajte polu-kuglice i male oblike smreke na limu za pečenje. Pecite na 210 °C kratko vrijeme dok ne postignu svijetlu boju.

Kad se ohlade, maknite kolačiće s papira za pečenje i zalijepite po 2 zajedno s džemom od breskve. Konačno, umočite ih u rastoplenu čokoladu ili ih ukrasite kako vam se sviđa.



Honey zserbó cake (Gerbaud cake)

Mézes zserbó / Kolač s medom



Ingredients for the pastry:

500 g flour
 100 g butter
 3 sugar
 4 honey
 2 eggs
 2-3 tbsp sour cream
 15 g baking powder

**Ingredients for the filling:**

3 egg yolks
 2 tbsp sugar
 / seeds of a vanilla bean
 3 heaping tbsp flour
 3 tbsp rum
 700 ml milk
 200 g butter
 100 g powdered sugar

Honey zserbó cake

Ingredients for the glaze:

100 g semi-sweet dark chocolate
 20 g butter

**Preparation:**

Size of the baking pan: 30 × 30 cm

First cook the cream filling. Beat egg yolks and sugar until colour turns pale yellow. Add rum and vanilla seeds and then whisk the flour into the mixture. Gradually pour in milk and whisk until everything is well combined. Cook over medium heat, stirring constantly, until the mixture is thick. Set aside and let it completely cool. For the dough rub in butter and flour until the mixture looks like breadcrumbs. Add sugar, honey, eggs, baking powder and a tablespoon of sour cream. Start to knead and gradually add more sour cream until the dough is smooth and pliable. Divide the dough into 4 equal pieces, form them into balls and let them rest for 10 minutes.

Preheat the oven to 190 °C and line two baking sheets with parchment paper. On a floured surface roll out a dough ball into a thin rectangle and place it on a prepared baking sheet. Poke holes on top with a fork and bake for 6-8 minutes or until is light golden brown. Meanwhile prepare the second dough and repeat the process until all the four cake layers are done.

Cream butter and sugar, then add it to the cooked cream and whisk them together. Assemble the cake by filling the layers. For the glaze melt the chocolate and butter and stir until everything is well combined. Spread the glaze on the top of the cake and chill for at least 12 hours before serving.

Hozzávalók a tésztához:

500 g liszt
 100 g vaj
 3 evőkanál cukor
 4 evőkanál méz
 2 tojás
 2-3 evőkanál tejföl
 15 g sütőpor

**A töltelék összetevői:**

3 tojássárgája
 2 evőkanál cukor
 / vaníliarúd
 3 púpos evőkanál liszt
 3 evőkanál rum
 700 ml tej
 200 g vaj
 100 g porcukor

Mézés zserbó

Hozzávalók a mázhoz:

100 g étcsokoládé
 20 g vaj

**Elkészítés:**

A sütőedény mérete: 30 × 30 cm

Először megfőzzük a krémet. A tojássárgáját és a cukrot addig verjük, amíg a színe sötétsárga lesz. Adjuk hozzá a rumot és a vaníliamagokat, majd a liszttel keverjük össze. Fokozatosan öntsük bele a tejet és habverővel keverjük jól össze. Közepes hőmérsékleten, folyamatosan kevergetve főzzük sűrűre. Tegyük félre és hagyjuk teljesen kihűlni. A tésztához morzsoljuk össze a vajat és a lisztet, adjuk hozzá a cukrot, mézet, tojást, sütőport és egy evőkanál tejfölt. Kezdjük el gyúrni és fokozatosan adjuk hozzá az összes tejfölt, amíg a tészta sima és rugalmas lesz. Osszuk a tésztát 4 egyenlő részre, formáljuk őket golyókba, és hagyjuk pihenni 10 percig.

Melegítsük elő a sütőt 190 °C-ra, és készítsünk elő két sütőlapot sütőpapírral. Lisztezett felületen nyújtsuk ki az egyik tésztagolyót egy vékony négyszög alakúra, és tegyük rá az előkészített sütőlapra. Szurkáljuk meg villával és süssük 6-8 percig, vagy amíg a színe aranybarna lesz. Ezalatt készítsük el a második tésztát, és ismételjük meg az eljárást mindaddig, amíg mind a négy réteget elkészítjük.

Keverjük ki vajat a cukorral, majd adjunk hozzá a megfőtt krémhez, és jól keverjük össze őket. Készítsük el a tortát a rétegek megtöltésével. A mázhoz olvasszuk meg a csokoládét és a vajat, és jól keverjük össze. A sütemény tetején oszlassuk el egyenletesen a mázat, és tegyük hűtőbe legalább 12 órán át tállás előtt.

Sastojci za tijesto:

- 500 g brašna
- 100 g maslaca
 - 3 jušne žlice šećera
 - 4 jušne žlice meda
 - 2 jaja
 - 2-3 jušne žlice kiselog vrhnja
- 15 g praška za pecivo

**Sastojci za kremu:**

- 3 žutanjka
- 2 jušne žlice šećera / sjemenke mahune vanilije
- 3 vrhom pune jušne žlice brašna
- 3 jušne žlice ruma
- 700 ml mlijeka
- 200 g maslaca
- 100 g šećera u prahu

Kolač s medom

Sastojci za glazuru:

- 100 g polu-gorke tamne čokolade
- 20 g maslaca

**Priprema:**

Veličina posude za pečenje: 30 × 30 cm

Prvo kuhajte kremu. Miksajte žumanjke i šećer dok boja ne postane blijedo žuta. Dodajte rum i sjemenke vanilije, a zatim umiješajte brašno u smjesu. Postupno ulijevajte mlijeko i umutite sve zajedno da se dobro sjedini. Kuhajte na srednje jakoj vatri, uz stalno miješanje, dok smjesa ne postane gusta. Maknite s vatre i pustite da se potpuno ohladi. Za tijesto pomiješajte maslac i brašno dok smjesa ne izgleda kao krušne mrvice. Dodajte šećer, med, jaja, prašak za pecivo i žlicu kiselog vrhnja. Počnite miješati i postupno dodajte još kiselog vrhnja dok tijesto ne bude glatko i savitljivo. Podijelite tijesto na 4 jednaka komada, oblikujte ih u kuglice i pustite da odstoje 10 minuta.

Zagrijte pećnicu na 190 °C i prekrijte dva lima za pečenje s papirom za pečenje. Na pobrašnjennoj površini razvaljajte tijesto u tanki pravokutnik i stavite ga na pripremljeni lim za pečenje. Na vrhu tijesta vilicom napravite rupice i pecite 6-8 minuta dok ne postane zlatnosmeđe. U međuvremenu pripremite drugo tijesto i ponovite postupak sve dok ne pripremite sva četiri sloja kolača.

Izmiješajte maslac i šećer, a zatim ga dodajte u kuhanu kremu i umutite ih zajedno. Za glazuru rastopite čokoladu i maslac i promiješate dok se dobro ne sjedini. Razmažite glazuru na vrh torte i hladite najmanje 12 sati prije posluživanja.

Hortobagy pancake

Hortobágyi palacsinta / Hortobagy palačinke



Ingredients for the pancakes:

250 g flour
 3 eggs
 3 dl milk
 / oil
 / salt

**Ingredients for the filling:**

1 onion
 1 clove of garlic
 / oil
 500 g chicken breast
 1 green pepper
 1 tomato
 / salt
 / pepper
 1 tbsp red pepper
 400 g sour cream



Hortobagy pancake

Preparation:

Braise the chopped onions and garlic on oil, then add the chicken breast, chopped green pepper and sliced tomatoes. Sprinkle with salt, pepper and fry. After you take it off the fire, sprinkle with ground red pepper. Pour in the amount of water to cover the mixture and cook it until the meat softens. Make sure to have lots of gravy at the end. When the meat is softened, remove it from the pot, add the sour cream to the gravy and cook for a couple of minutes. If the gravy is very thin add 1-2 tablespoons of flour to the sour cream.

For the pancakes mix the flour with milk, egg and a pinch of salt, and stir until smooth. Sprinkle a pan with a little oil and then fry the pancakes over medium heat.

Add gravy to the meat to make it spreadable. Fill the pancakes with the meat. Pour the sour-cream sauce over the filled pancakes and decorate with sour cream and ground red pepper.



Palacsinta:

250 g liszt
 3 tojás
 3 dl tej
 / olaj
 / só

**A töltelék:**

1 fej vöröshagyma
 1 gerezd fokhagyma
 / olaj
 50 dkg csirke mell
 1 paprika
 1 paradicsom
 / só
 / bors
 1ek pirospaprika
 400 g tejföl



Hortobágyi palacsinta

Elkészítés:

A megtisztított, apróra vágott vöröshagymát és fokhagymát megdinszteljük az olajon. Hozzáadjuk csirke mellett, a felkarikázott paprikát, a felszeletelt paradicsomot. Sózzuk, borsozzuk és pirítjuk, majd a tűzről lehúzva hozzákeverjük az őrölt paprikát. Felöntjük annyi vízzel, hogy ellepje, és addig főzzük, míg a hús megpuhul. Ügyeljünk, hogy jó bő szaftja maradjon.

Ha a hús megpuhult, szűrőlapáttal kiszedjük, és a szafthoz hozzákeverjük a tejfölt, és összeforraljuk. Ha nagyon híg a leve, akkor a tejföhlöz 1-2 evőkanál lisztet is belekeverünk.

A palacsintához a lisztet összekeverjük a tejjel, a tojással és egy csipet sóval, addig keverjük, míg csomómentes tésztát nem kapunk. Egy serpenyőt felforrósítunk, kevés olajjal megkenjük, majd közepes lángon kisütjük a palacsintákat.

A kiszedett húshoz annyi szaftot adunk, hogy kenhető legyen. A húsmasszát a palacsintákba töltjük. A tejfölös szafttal nyakon öntjük, tejjel és paprikaszínnel meglócsolva díszítjük.



Sastojci za palačinke:

- 250 g brašna
- 3 jaja
- 3 dl mlijeka
- / ulje
- / sol

**Sastojci za punjenje:**

- 1 luk
- 1 češanj češnjaka
- / ulje
- 500 g pilećih prsa
- 1 zelena paprika
- 1 rajčica
- / sol
- / papar
- 1 jušna žlica mljevene crvene paprike
- 400 g kiselog vrhnja



Hortobagy palačinke

Priprema:

Popržite sjeckani luk i češnjak na ulju. Dodajte pileća prsa, sjeckanu zelenu papriku i sjeckane rajčice. Dodajte prstohvat soli i papra i pržite dalje, a nakon što smjesu maknete s vatre dodajte mljevenu crvenu papriku. Nalijte toliko vode da pokrijete smjesu i kuhajte dok meso ne omekša. Po potrebi dolijevajte vodu kako biste na kraju imali dovoljno umaka. Kad meso omekša, izvadite ga iz posude i u umak dodajte kiselo vrhnje te kuhajte nekoliko minuta. Ako je umak vrlo rijedak, dodajte dvije žlice brašna.

Za palačinke pomiješajte brašno s mlijekom, jajima i prstohvatom soli i promiješajte dok smjesa ne postane glatka. U posudu ulijte malo ulja i zatim pecite palačinke na srednje jakoj vatri.

Dodajte umak mesu kako biste mogli lakše napuniti palačinke. Prelijte umak od kiselog vrhnja preko napunjenih palačinki i ukasite kiselim vrhnjem i mljevenom crvenom paprikom.



Potato scone

Burgonyás lángos / Langoši od krumpira



Ingredients:

- 500 g of fine flour (BL55)
- 200 g of boiled potato
- 3 dl lukewarm water (remained from the potato boiling)
- 25 g yeast
- 15 g sugar
- 6 g baking powder
- 18 g salt
- + 1 l oil for the baking



Potato scone

Preparation:

Put the flour into a bowl. Form a small nest in the middle of flour, add the sugar and then add in the yeast. Put in the lukewarm water and allow the yeast to grow for 15 minutes. Add the other ingredients and knead them well.

Cover the dough and let it grow for 1/2-1 hour in a warm place, till the dough doubles. Then divide the dough to 8 pieces with oily hands. Form 8 scones of the dough manually, then bake in hot oil on both sides until they reach a golden colour.

Put them on a tray covered with kitchen paper (to remove the unnecessary grease) and serve it hot.

Offer it with garlic, sour cream, grated cheese, or bacon.



Hozzávalók:

- 500 g *finomliszt (BL55)*
 200 g *főtt áttört krumpli*
 3 dl *langyos víz (a krumpli főzőlevéből)*
 25 g *élesztő*
 15 g *cukor*
 6 g *sütőpor*
 18 g *só*
 + 1 l *olaj*



Burgonyás lángos

Elkészítés:

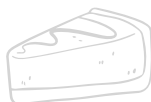
A lisztet egy tálba tesszük. Közepébe kis fészket képezünk ki. Beletesszük a cukrot. Rámorzsoljuk az élesztőt. Felöntjük a langyos vízzel és hagyjuk, hogy az élesztő 15 perc alatt felfusson. Hozzáadjuk a többi alapanyagot és jól kidagasztjuk. Letakarva, meleg helyen 1/2-1 óra alatt duplájára kelesztjük a tésztát. Olajos kézzel nyolc részre osztjuk.

Kézzel kinyújtogatjuk őket, majd forró, bő olajban mindkét oldalán arany színűre sütjük. Konyhai papír törőre szedegetve leitatjuk róla a felesleges olajat és még forrón tálaljuk, kínálhatjuk fokhagymával, tejjel, reszelt sajttal, szalonnával.



Sastojci:

- 500 g *glatkog brašna*
 200 g *kuhanog krumpira*
 3 dl *mlake vode (preostale od kuhanja krumpira)*
 25 g *kvasca*
 15 g *šećera*
 6 g *praška za pecivo*
 18 g *sol*
 + 1 l *ulja za prženje*



Langoši od krumpira

Priprema:

Stavite brašno u zdjelu i formirajte malo gnijezdo u sredini. Šećer i kvasac stavite u mlaku vodu i ostavite otprilike 15 minuta da kvasac naraste. Nakon što kvasac naraste, dodajte ga brašnu, a zatim dodajte i ostale sastojke te dobro zamijesite.

Pokrijte tijesto i pustite da raste pola sata do sat vremena na toplom mjestu, dok se tijesto ne udvostruči. Podijelite tijesto na 8 jednakih dijelova. Ručno oblikujte svaki komad tijesta, a zatim pecite na vrućem ulju s obje strane dok ne poprimi zlatnu boju.

Stavite ih na pladanj prekriven papirnatim kuhinjskim ubrusima (za uklanjanje nepotrebne masnoće) i poslužite vruće.

Langoše servirajte s češnjakom, vrhnjem, ribanim sirom ili slaninom.



Projekt

VEC SHARING

“This cookbook has been produced with the financial assistance of the European Union. The content of the document is the sole responsibility of Obrtnička škola Koprivnica and can under no circumstances be regarded as reflecting the position of the European Union and/or the Managing Authority.”

“Ez a szakácskönyv az Európai Unió pénzügyi támogatásával készült, tartalmáért kizárólag az Obrtnicka škola Koprivnica felelős, és semmilyen körülmények között sem tekinthető az Európai Unió és/vagy az Irányító Hatóság álláspontjának.”

“Ova kuharica proizvedena je uz financijsku pomoć Europske unije. Sadržaj ovog dokumenta isključiva je odgovornost Obrtničke škole Koprivnica i ni pod kojim uvjetima ne odražava stav Europske unije i/ili Upravljačkog tijela”







VEC Sharing

Interreg

European Regional Development Fund



EUROPEAN UNION



Hungary-Croatia

Cross-border Co-operation Programme

***A cross-border region where rivers
connect, not divide***



PORA

Regionalna razvojna agencija
Koprivničko-križevačke županije


REPUBLIKA HRVATSKA
SREDNJA ŠKOLA STJEPANA
SULIMANCA