

Izbor receptov iz starimamine knjige

#### SKUTINE REZINE

Zmešaj 4 rumenjake, 8 jedilnih žlic sladkorja in 2 zavitka vanili sladkorja. Dodaj 2 jedilni žlici olja, 2 jedilni žlici vode in 2 jedilni žlici ruma. Nato še narahlo primešaj 8 jedilnih žlic moke s ½ pecilnim praškom in sneg 4 beljakov. Peči v namaščenem pekaču (od štedilnika) 20 do 30 minut pri cca 200°C. Ko je ohlajeno prereži po širini. Eden del namaži bogato z nadevom in ga pokrij z drugim delom. Posipaj zgoraj s sladkorjem, postavi na hladno in zreži na kocke. Lahko zrežeš tudi sproti.

Nadev: ½ kg skute fine (z rdečim pokrovom) zmiksaj z 1 kisló smetano, 4 jedilne žlice sladkorja, 1 zavitek vanili sladkorja in 2 stepeni sladki smetani primešaj narahlo.

#### OREHOVI KIFELČKI

35 dag moke

10 dag sladkorja

20 dag margarine

10 dag zmletih orehov

1 jajce

#### PECILNI KOLAČ

½ kg moke

250 dag sladkorja

250 dag margarine

5 jajc

1/8 l mleka

150 dag cokoladnih mrvic

1 vanili

1 pecilni

## TAŠKICE

½ kg moke

250 dag margarine

1 kislá Smetana

1 vanili

1 pecilni

Z kozarcem izrerane kroge namaži z marmelado, upogni na pol in ob robu pritisni z vilico.

## ČOKOLADNE ŠNITE

6 beljakov – sneg

1 beljak

12 dag margarine

2 dag margarine

12 dag čokolade

} rastopiti

2 dag jedilne čokolade

12 dag ostre moke

2 dag ostre moke

14 dag sladkorja v prahu

2,3 dag sladkorja v prahu

## PALAČINKE Z BANANO

Spečeš palačinke, banana nareži na tanke kolobarje in položi na polovico palačinke. Palačinko prepogneš.

Krema: Skuhaš vanilijev pudding. Ko je kuhan mešaj, da se ohladi, nato daš v pudding sok 2 pomaranč, zmešaš z mikserjem, da se speni. Poliješ po palačinkah in na koncu daš še gor sladko smetano.

KUHANO TESTO ZA CMOKE      Za 1,5 maso

25 dag moke                      38 dag moke

3,5 dcl vode                      5,2 dcl vode

Malo soli                          Malo soli

2 jajci                              3 jajca

4 dag masla                      6 dag masla

Vodo zavreš, dodaš maslo, soliš, odstaviš in hitro vmešaš moko. Ko se ohladi vmešaš jajci, oblikuješ cmoke (sliva, marelica, ribez) v slani vodi kuhaš (12 komadov pride iz te mase.)

## SKUTINE POGAČICE

30 dag moke

30 dag skute

15 dag margarine

Malo soli

Malo pecilnega

Smetano po potrebi

Testo pustimo počivat ½ ure, nato razvaljamo, izrežemo pogačice, jih pomažemo z jajcem in spečemo pri temperaturi 200°C.

## ROLNICE

Potopiti cca 2,5 dag kvasa v 1 dcl mleka in 2-3 žlice sladkorja.

Posebej v posodi dobro zmešati 1 žlico margarine (lahko tudi mast) 3-4 rumenjake, posoliti (cca 1 žlička) in zamesiti s kvasom ter dodati 400 gr moke, testo naj bo mehkejše, dobro je če je moka presejana.

300 gr margarine pomešati z 200 gr moke. Testo razvaljati in namazati s to mešanico, trikrat v razmaku 20 min do ½ ure in zlagati v obliki knjige.

Potem testo razviti na debelino 2-3 mm in razrezati na trakove 5x8 cm. Na vsaki del dat filo in zaviti v obliki rolnice. Fila je lahko (spodaj se nadaljuje)

## LANGAŠ

50 dag moke, 25 dag zmečkanih krompirjev, 3 dcl vode, 3 dag kvasa, sol. Omesi in napravi 7 manjših test, naj počivajo 30 minut. Nato vsako testo razvaljaj za prst debelo in ga prepikaj. Testo ocvri na olju, še na tople nareži česenj, lahko pa se tudi namaže s kečapom.

## HITRE MIŠKE

1 navaden jogurt

1 jajce

3 žlice sladkorja

1 vanili sladkor

} zmiksaš

Dodaj:

2 jogurtova kozarca moke, 1 pecilni.

Nato miške ocvremo. Z dvema majhnima žličkama oblikujemo miške.

## KOKOSOVE KOCKE – miksati

30 dag moko

5 dag margarine

25 dag sladkorja

½ pecilnega praška

2 dcl mleka

2 rumenjaka

Sneg dveh beljakov

Margarino speni, dodaj dva rumenjaka, sladkor, ½ dcl mleka. To maso penasto mešaj, potem dodaj moko s pecilnim praškom ter ostalo mleko (1,5 dcl) in še sneg iz dveh beljakov.

Maso speči.

Glazura

1,5 dcl mleka, 15 dag sladkorja, 15 dag čokolade daj na štedilnik, da se speni, dodaj 15 dag margarine. Kocke povaljaj v masi, nato pa še v kokosovi moki.

## SIROVE POGAČICE

½ kg moko

25 dag margarine

25 dag skute

4 dag kvasa v 1 dcl mleka, malo sladkorja

Sol

1 malo kislo smetano (2 dcl)

1 jajce

Margarino, skuto, smetano, jajce – vse skupaj zmiksaš, nato z moko zamesiš testo.

Nato razvaljaš testo za palec debelo, na to naribaš sir, testo zložiš kot rolnice ( v obliki knjige), pustiš 20 minut na hladnem, to ponoviš 2x. Izrežeš male pogačice, jih premažeš z jajcem in potreseš s sirom, lahko tudi malo posoliš. Ne speci jih preveč.

## JOGURTOVE REZINE

4 rumenjake

15 dag sladkorja

15 dag margarine

30 dag moke

1 pecilni

1 vanilij

1-2 žlici kisle smetane

Zamesi testo, razdeli na dva dela. Prvi del testa daj v globok pekač, drugi del testa pa naribaj ali natrgaj na kremo.

Krema:

Sneg iz 4 beljakov

4 žlice sladkorja v prahu

4 navadne jogurte

2 mali kisli smetani ali pa 1 veliko

3-4 žlice ostre moke

2 vanili sladkorja

Peči pri zmerni temperaturi -175°C.

**BANANINO – ČOKOLADNO MEHKI KEKSI** *(te so šli na Balkan roadtrip 2014 in parkrat na vlake za munchen in dalje v Strasburg ali pariz)*

10 dag masla

15 dag sladkorja

2 vanili sladkorja

1 srednje velika banana

1 jajce

32 dag moke

½ pecilnega praška, ščepec soli,

20 dag sesekljanе čokolade

16 dag -| |- orehov (lahko mleti)

Stepemo maslo, sladkor, vanilijev sladkor, jajce, dodamo zmečkano banana. Nato dodamo moko, pecilni prašek, sol, čokolado in orehe in vse skupaj zamesimo. Pekač obložimo s peki papirjem in nanj polagamo manjše kupčke.

Pečemo 10-12 minut pri temperature 180°C. Pečeni piškoti so še vedno malo mehki. Ne peči jih preveč.

#### BUČKINE POLPETE

3 jajca

Poper, sol

Drobtine – 1 žlico na vsako jajce (3)

Moko – 1 žlico na vsako jajce (39)

30 dag naribanih buck

Jajca mešati, dodati drobtine, moko, sol in poper. Dodati 20 dag naribanih in ožetih buck. Vse skupaj zmešati. Bučke damo nazadnje zato, da testo nezvodeni. Z žlico zajemamo testo in polagamo na vročo maščobo tern a obeh straneh zapečemo

#### FIŽOLOVA MLEČNA JUHA

Fižol iz konzerve, 1/2 vode iz konzerve prevri, dodaj – celo malo smetano kisló, 1 in pol žlic moke, sol, poper, dobro premešaj, dodaj malo vode, sol, oregano, vse skupaj naj dobro prevre.