

babičiní
koláči
10.



Predgovor

Krapinsko-zagorska županija i Turistička zajednica kzz desetu godinu zaredom organizirale su jedinstvenu manifestaciju *Babičini kolači*, koja je danas poznata daleko van granica Hrvatskog zagorja. O popularnosti ove manifestacije govori činjenica da je na ovogodišnjem natjecanju u Općini Zagorska Sela, odakle dolazi prošlogodišnja pobjednica Nada Zgorelec, nastupilo čak 38 babica iz svih dijelova županije, koje su se natjecale za pobjedničku lenu.

Tajna spremanja izvanrednog tradicijskog kolača koji će očarati i najzahtjevnije nepce leži u dvije stvari – da je pripremljen sa puno ljubavi, ali i naravno od domaćih sastojaka i proizvoda uzgojenih na tradicijski način. Mnogobrojni posjetitelji koji su posjetili deseto izdanje *Babičinih kolača*, toga su postali svjesni probavši prvi zalogaj neke od slastica koje su pripremile naše marljive zagorske bakice.

Stručni žiri ni ove godine nije imao lak posao – morao je izabrati najbolji kolač među 38 slastica. U vrlo jakoj konkurenciji, stručni žiri najviše se dojmio kolač Nade Tučkar iz Donje Stubice, koja je pripremila "Svadbenu tortu Šahovnicu". Ovogodišnji pobjednički kolač, ali i ostale koji su bili u konkurenciji na ovogodišnjoj manifestaciji, možete i sami probati ispeći kod kuće te iz prve ruke osjetiti tradicijske okuse i mirise iz Zagorja, za koje vjerujemo da vas neće ostaviti ravnodušnim. Uživajte u pronalasku vašeg najomiljenijeg zagorskog tradicijskog kolača!

Vidimo se u Donjoj Stubici!

Željko Kolar
župan



FOREWORD

For the tenth year in a row Krapina-Zagorje County and Tourist Board of Krapina-Zagorje County organized the unique manifestation *Babičini kolači* (Grandma's cakes), which is today known far beyond the borders of Croatian Zagorje. About the popularity of this manifestation speaks the fact that on this year's competition in municipality Zagorska Sela, where the last year's winner Nada Zgorelec is coming from, as much as 38 grandmas from all parts of the county took part and competed for the winning sash.

The secret of preparation of an extraordinary traditional cake, which will impress even the most demanding palates, lies in two things – it must be prepared with a lot of love, but also, of course, out of homemade ingredients and traditionally grown products. Numerous visitors that visited the tenth edition of the *Grandma's cakes* became aware of this as soon as they tasted the first bite of some of the desserts that were prepared by our diligent Zagorje grandmas.

The expert jury did not have an easy job also this year – they had to choose the best cake among 38 desserts. In a very strong competition, the jury was most impressed by the cake of Nada Tučkar from Donja Stubica, who prepared the "Wedding cake Chessboard". This year's winning cake, but also others that were in competition at this year's event, you can try to bake yourself at home and experience the traditional tastes and scents from Zagorje, which won't leave you indifferent. Enjoy the search for your most beloved Zagorje traditional cake!

See you in Donja Stubica!

Željko Kolar
county prefect





Nada Tučkar - Pobjednica / Winner

Vječni okusi Zagorja

TIMELESS TASTES OF ZAGORJE

Babičini kolači, koje su već devetu godinu zaređom organizirale Krapinsko-zagorska županija i Turistička zajednica kzz, puno su više od manifestacije. Oni su podsjetnik na neka minula vremena, koji imaju ulogu čuvara bogate kulturne baštine Hrvatskog zagorja, na način koji je svima drag – preko nepca.

Neki od svjetski najpoznatijih književnika svih vremena napisali su svoja remek djela bjavši inspirirani običnim čajnim kolačićem ili keksom. Zamislite što bi još bilo sve ispisano na stranicama svjetske književnosti da su ti majstori od pera imali prilike kušati "jutarnjicu" bake Mire iz Maclja, šarenu tortu bake Ane iz Donje Stubice, uskrnsni kolač bake Dijane iz Huma na Sutli, ili bilo koju od autohtonih slastica Zagorja kakve već deset godina njeguje i promovira kulinarska svetkovina *Babičini kolači*.

Kolači su poput vremeplova; dovoljno je da ih okusite i vrate vas natrag u topli zagrljaj djetinjstva i čarobne, neumorne bakine ruke koje su od svega znale napraviti slatki zalogaj. Oni su malo čudo na tanjuru, koji nam poručuju da nije važno od čega radite kolače, već je važno kako ih i za koga radite te da je radost podijeljena s bližnjima jedina prava radost. To su zagorske bakice oduvijek znale i to je ono što *Babičini kolači* uspješno i dosljedno prenose na nove generacije.

Manifestation *Babičini kolači* (Grandma's cakes), which was organized for the tenth year in a row by Krapina-Zagorje County and Tourist Board of Krapina-Zagorje County, is more than just a manifestation. It is a reminder of some passed times and serves as a guardian of the rich cultural heritage of Croatian Zagorje, in a way that is dear to all of us – through palates.

Some of the world's most famous writers of all times wrote their masterpieces inspired by ordinary muffins or biscuits. Imagine what would have been written on the pages of the world literature if those masters of the pen have had the opportunity to taste "jutarnjica" (Morning cake) of grandma Mira from Macelj, colourful cake of grandma Ana from Donja Stubica, Easter cake of grandma Dijana from Hum on Sutla, or any other of the autochthon desserts from Zagorje, cakes that are for ten years nurtured and promoted by the culinary festival *Babičini kolači*.

Cakes are like a time machine; it is enough to taste them and they will take you back to the warm embrace of the childhood and the magic, tireless grandmother's hands that knew how to make a sweet bite out of anything. They are a





U deset godina postojanja, manifestacija *Babičini kolači* postala je poznata daleko izvan granica Krapinsko-zagorske županije. Zanimanje za nju proširilo se po cijeloj Hrvatskoj, ali i u i susjednim zemljama. Iz godine u godinu i njih i posjetitelja sve je više, a prestiž pobjede povećava i običaj da pobjednica *Babičine kolače* iduće godine dovodi u svoje mjesto. Na taj način, osim one kulturne note, *Babičini kolači* imaju i onu turističku. Svake godine, manifestacija se seli iz jednog kraja Krapinsko-zagorske županije na drugi čime posjetitelji imaju priliku upoznavati Bajku na dlanu, dio po dio. Ove je godine domaćin manifestacije bila općina Zagorska Sela, odakle je prošlogodišnja pobjednica Nada Zgorelec, dok će iduće godine domaćin biti grad Donja Stubica, odakle dolazi ovogodišnja pobjednica Nada Tučkar, koja je pripremila "Svadbenu tortu Šahovnicu".

little miracle on the plate, which is telling us that it doesn't matter out of which ingredients you make the cakes, what matters is how and for whom you are making them, and that the real joy lies in the joy shared with the loved ones. Zagorje grandmas always knew that and that is what *Grandma's cakes* successfully and consistently transfer to new generations.

In ten years of existence, the manifestation *Grandma's cakes* became known far beyond the borders of Krapina-Zagorje County. The interest in it expanded all over Croatia, but also in the neighbouring countries. Year after year there are more competitors and more visitors, and the prestige of winning is increased by the custom which says that the winner of the *Grandma's cakes* brings the next year's manifestation to her home place. That way, except the cultural note, *Grandma's cakes* have also the tourist one. Each year the manifestation moves from one end of Krapina-Zagorje County to the other, allowing the visitors to get to know the Fairy tale at hand, piece by piece. The host of this year's manifestation was municipality Zagorska Sela, where the last year's winner Nada Zgorelec is coming from, and next year the host will be the city Donja Stubica, where this year's winner Nada Tučkar, who prepared the "Wedding cake Chessboard", is coming from.



Ocenjivačka komisija s vršnim gastronomskim znalcima: Branko Čukelj, direktor hrane i pića u hotelu Sheraton, dopredsjednik Hrvatskog kuharskog saveza a ujedno i predsjednik ovogodišnje ocjenjivačke komisije, Božica Brkan, glavna urednica internetskog portala Oblizeki i Marko Živaljić, vlasnik agroturizma Majsecov mlin i restorana Dunav te predsjednik kuharskog saveza KZŽ, kušali su redom sve kolače ocjenjujući pritom originalnost (autohtonost) recepta, izgled i okus kolača te usmeno prezentaciju kolača same natjecateljice.

Osim za jedno od tri pobjednička mjesta babice su se natjecale i za priznanje u kategoriji *Izvorno zagorsko*. Koliko su se natjecateljice svojom odjećom koju su odabrale nositi prilikom manifestacije i dekoracijom svog izlagačkog mjesta uspjele približiti stariji zagorskog duha i tradiciji bodovalе su Senka Jurina, poznata hrvatska folkloristkinja; Tatjana Brlek, v.d. voditeljica Muzeja Staro selo Kumrovec i Ivanka Vahtarić, aranžerka iz Kumrovcia. Titulu je ponijela Milka Vinković iz Marije Bistrice.

The jury with top culinary connoisseurs: Branko Čukelj, director of food and beverages in Hotel Sheraton, vice president of the Croatian Culinary Association, and also the president of this year's jury, Božica Brkan, head editor of the Internet magazine Oblizeki (Fine foods), and Marko Živaljić, the owner of the agro tourism Majsecov mlin and the restaurant Dunav, and the president of the Culinary Association of Krapina-Zagorje County, tasted all of the cakes and evaluated the originality (autochthony) of the recipe, appearance and taste of the cake, as well as the competitor's oral presentation of the cake.

Except for the one of three winner places the grannies competed also for the recognition in the category *Izvorno zagorsko* (Originally from Zagorje). Their ability to show the old Zagorje spirit and tradition with their clothes and decoration of the exhibition space during the manifestation was evaluated by Senka Jurina, prominent Croatian folklorist, Tatjana Brlek, acting head of the Museum Staro selo Kumrovec, and Ivanka Vahtarić, decorator from Kumrovec. Milka Vinković from Marija Bistrica has won the title.



Pobjednički kolač *Svadbena torta Šahovnica* / Winning cake *Wedding cake Chessboard*





I. NAGRADA

Nada Tučkar

Svadbena torta Šahovnica



Biskvit

8 cijelih jaja, 40 dag šećera, 40 dag oštrog brašna
40 dag mljevenih oraha, 1 ribana jabuka,
1 dcl ulja, 2 dcl mlijeka, 1 žličica sode bikarbone

Krema

60 dag šećera, 1 l mlijeka, 20 dag oštrog brašna
15 dag putra, orahovac ili višnjevac



Za tijesto kuhačom izmiješati cijela jaja sa šećerom, pa dodati mlijeko i ulje te brašno sa sodom bikarbonom. Pola mase odvojiti i dodati mljevene orahe i naribaniu jabuku. Svaki biskvit ispeći odvojeno u kalupu promjera 20-30 cm. Na papiru skrojiti krug promjera posude u kojoj ćete peći biskvit te iscrtati tri veličine promjera. Po tome izrezati svaki biskvit najprije vodoravno, a potom po tim promjerima. Dok je toplo, složiti naizmjence svijetao i taman krug, i vodoravno i okomito, kako biste, kad se torta prereže, dobili šahovnicu smeđeg i žutog biskvita. Biskvite između premazati topлом kremom i na kraju premazati cijelu tortu izvana. Ukrasiti polovicama oraha, karameliziranim orasima ili voćem iz rakije. Kremu pripremiti tako da se šećer špina, kad potamni zaliti sa 7 dcl mlijeka da se lijepo otpoti. Zatim dodati 3 dcl hladnog mlijeka u koje se razmuti 20 dag oštrog brašna. Kad ponovno zakipi, dodati 15 dag putra te na kraju višnjevac ili orehovac. Sve slagati toplo.

I AWARD

Chessboard Wedding Tart

Dough

8 whole eggs, 40 dag sugar,
40 dag rough flour, 40 dag ground
walnuts, 1 grated apple, 1 dl oil,
2 dl milk, 1 tsp baking soda

Filling

60 dag sugar, 1 l milk,
20 dag rough flour, 15 dag butter,
walnut or cherry brandy

For the dough mix eggs with sugar, add milk, oil, and then flour with baking soda. Remove one half and add ground walnuts and grated apple. Bake each biscuit separate in a mould with 20-30 cm diameter. Cut out of paper a circle with the diameter of the pan and draw three sizes of the diameter. Use the paper to cut each biscuit, first horizontally, and then along the diameters. While still warm pile alternately bright and dark circles, horizontally and vertically, so that you get a chessboard of brown and yellow biscuit when cake is cut. Coat the space in between with the warm cream and, at the end, coat the cake with the cream. Decorate with walnut halves, caramelized walnuts or fruits from the brandy. For the cream roast the sugar; when it darkens pour 7 dl milk and dissolve nicely. Add 3 dl cold milk stirred with 20 dag rough flour. When the mixture boils add 15 dag butter, and finally cherry or walnut brandy. Arrange warm.



II. NAGRADA

Mirjana Štahan

Obiteljski kolač



Tijesto

15 dag margarina
7 dag šećera
2 jaja
15 dag brašna
 $\frac{1}{2}$ praška za pecivo
15 dag mljevenih oraha
1 žlica ruma

Nadjev

40 dag svježeg kravljeg sira
20 dag maslaca
4 žlice šećera
1 vanilin šećer
2 žlice griza
3 žutanjka
limunova korica

Glazura

snjeg od 3 bjelanjka
15 dag šećera



Margarin, šećer i jaja izmiksati, dodati ostale sastojke. Smjesu stavljati žlicom u namašćenu tepsiju 35 x 20 cm, ravnomjerno rasporediti i staviti peći u zagrijanu pećnicu na 180°C. Kad je napola pečeno, oko 15 min, staviti nadjev i dalje peći 15 min. Zatim premazati čvrstom glazurom. Vilicom prošarati i staviti peći još 10 min. na 100°C da porumeni.

II AWARD

Family Cake

Dough

15 dag margarine
7 dag sugar
2 eggs
15 dag flour
 $\frac{1}{2}$ baking powder
15 dag ground walnuts
1 teaspoon rum

Filling

40 dag fresh cottage cheese
20 dag butter
4 tbsp sugar
1 vanilla sugar
2 tbsp grits
3 egg yolks
lemon zest

Icing

snow from 3 egg whites
15 dag sugar

Mix margarine, sugar and eggs, and add other ingredients. Put the mixture in a greased pan, size 35 x 20 cm, using a tablespoon, spread evenly and put in preheated oven at 180°C. When half-baked, after ca. 15 minutes, put the filling and bake for another 15 minutes. Then coat with firm icing. Decorate with a fork and bake for another 10 minutes at 100°C until golden.



III. NAGRADA

Božica Lacković

Sajana gibanica od bučinog i pirovog brašna

Tijesto

1 kvasac, 2 ½ dcl mlijeka, 2 žutanjka, prstohvat soli, 1 žlica šećera, 1 dcl ulja, 1 žlica vrhnja, 1 žlica ruma, ribana korica limuna, 10 dag bučinog brašna, 40 dag glatkog brašna

Nadjev

pekmez od buče (45 dag muškatne tikve, 45 dag jabuka) i cimet; ako je rjeđi umiješati 1 žlicu bučinog brašna

Zamijesiti dizano tijesto, pustiti da se digne, razvaljati, namazati pekmezom od buče, zarolati, staviti u tepsiju te pustiti da se ponovo digne. Oguliti tikvu, narezati na kockice, prokuhati i ispasirati. Dodati šećera po želji i kuhati još oko pola sata. Prije pečenja premazati žutanjkom. Peći oko 50 min na 190°C.

Tijesto II

1 kvasac, 2 ½ dcl mlijeka, prstohvat soli, 1 žlica šećera, 1 dcl ulja, 5 dag putra, 1 žlica ruma, ribana korica limuna, 2 žutanjka, 25 dag pirovog brašna, 25 dag glatkog brašna

Nadjev II

40 dag suncokretovih sjemenki, 5 žlica šećera, 5 dcl mlijeka

Postupak je kao i kod izrade prvog tijesta.

Nadjev: sjemenke pomiješati sa šećerom i preliti kipućim mlijekom. S hladnim nadjevom namazati tijesto, zarolati, staviti u tepsiju. Kad se tijesto digne staviti peći 50 min. na 190°C.

III AWARD

Sajana Gibanica (Filled Cake)
made of Pumpkin and
Spelt Flour

Dough

1 yeast, 2 ½ dl milk, 2 egg yolks, pinch of salt, 1 tbsp sugar, 1 dl oil, 1 tbsp cream, 1 tbsp rum, grated lemon zest, 10 dag pumpkin flour, 40 dag smooth flour

Filling

pumpkin jam (45 dag muscat pumpkin, 45 dag apples) and cinnamon; if it's too thin add 1 tbsp of pumpkin flour

Knead the dough, leave to rise, roll out, spread with pumpkin jam, roll, put in the baking pan and leave to rise. Peel the pumpkin, cut into cubes, boil and mash. Add sugar to taste and boil for ½ h. Coat with egg yolks. Bake for about 50 minutes at 190°C.

Dough II

1 yeast, 2 ½ dl milk, pinch of salt, 1 tbsp sugar, 1 dl oil, 5 dag butter, 1 tbsp rum, grated lemon zest, 2 egg yolks, 25 dag spelt flour, 25 dag smooth flour

Filling II

40 dag sunflower seeds, 5 tbsp sugar, 5 dl milk

The procedure is the same as for the first dough. Filling: mix the seeds with sugar and pour with boiling milk.



Mirica Sinković

Orehov vijenac Apolonija



Tijesto

1 kvasac
2 dcl mlijeka
1 žlica šećera
50 dag pšeničnog brašna
1 žlica domaće masti
2 dcl vrhnja
3 žumanjka
malo soli

Nadjev

10 dag šećera
20 dag mljevenih oraha
20 dag svježeg kravljeg sira
snijeg od 4 bijelanjka
1 flašica đžema

Glazura

1 žutanjak
3 žlice vrhnja
1 žlica šećera u prahu
sok $\frac{1}{2}$ limuna



Zamijesiti glatko tijesto. Pustiti oko pola sata da se digne. Razvaljati u četvrtasti oblik $\frac{1}{2}$ cm debljine. Premazati đzemom, pjenasto izmiksati nadjev te zarolati. Rolu narezati na kolutiće debljine 2 cm, složiti u medenicu (glinenu posudu). Pustiti da se diže oko sat vremena. Prije pečenja preliti glazurom, zatim ukrasiti polovicama oraha. Peći 40 min. na temperaturi od 200°C .

Walnut Wreath Apolonija

Dough

1 yeast
2 dl milk
1 tbsp sugar
50 dag wheat flour
1 tbsp homemade lard
2 dl cream
3 egg yolks
some salt

Filling

10 dag sugar
20 dag ground walnuts
20 dag fresh cottage cheese
snow from 4 egg whites
1 bottle of jam

Icing

1 egg yolk
3 tbsp cream
1 tbsp powdered sugar
juice from $\frac{1}{2}$ lemon

Knead smooth dough. Leave ca. half an hour to rise. Roll out into square form with $\frac{1}{2}$ cm thickness. Spread jam, mix the filling until foamy, and roll. Cut into 2 cm thick rings, arrange into medenica (clay pot). Leave to rise for about an hour. Pour the icing before baking, and decorate with walnut halves. Bake for 40 minutes at 200°C .



Slavica Strsoglavac

Zagorski suncokret



Sastojci

70 dag glatkog brašna
2 jaja
1 dcl ulja
3 dcl mlijeka
2 čajne žličice soli
1 kocka svježeg kvasca



Zamijesiti tijesto. Staviti ga na dva dijela. Prvu polovicu staviti na 5 dijelova (loptica) koje treba ostaviti 30 min. da se dižu. Od druge polovice uzeti četvrtinu tijesta, a ostatak tijesta rasporediti u 5 kuglica i opet ostaviti dizati 30 min. Nakon toga razvaljati svaku kuglicu u krug veličine šake. Prvi krug namazati margarinom, mašću ili uljem, na njega razvaljati drugi krug tijesta, premazati i tako redom 5 krugova. Tako pripremljeno tijesto razrezati na 8 dijelova. Svaki od tih 5 listova tijesta razvući prema vanjskom rubu tijesta. Po želji između listova može se staviti nadjev (mak, orasi, špek, sir i sl.). Drugo tijesto staviti u sredinu prijašnjeg tijesta i ponoviti postupak. Četvrtinu preostalog tijesta potrebno je razvaljati na 3 loptice, premazati između s margarinom i staviti jedno na drugo, te staviti na sredinu suncokreta i ukrasiti sa sjemenkama suncokreta. Pripremljeni kolač ostaviti dizati 15 min. Premazati sa žutanjcima i par kapi suncokretovog ulja. Peći na 200°C oko 30 min.

Zagorje Sunflower

Ingredients

70 dag smooth flour
2 eggs
1 dl oil
3 dl milk
2 tsp salt
1 cube fresh yeast

Knead the dough. Divide into two halves. Divide the first half into 5 pieces (balls), and leave for 30 minutes to rise. Take $\frac{1}{4}$ of the dough from the second half, and divide the rest into 5 balls, and also leave for 30 minutes to rise. After that, roll out each ball into a circle with size of a fist. Spread margarine, lard or oil over the first circle, roll out the second circle of the dough over the first one, spread, and so on for 5 circles. Cut such prepared dough into 8 pieces. Pull each of these 5 leaves of the dough to the outer edge of the dough. You can put the filling between the sheets (poppy, walnuts, speck, cheese, etc.) to your taste. Put the second dough in the middle of the previous dough and repeat the procedure. Roll $\frac{1}{4}$ of the leftover dough into 3 balls, spread the margarine in-between and put one onto another, then put in the middle of the sunflower and decorate with sunflower seeds. Leave the prepared cake to rise for 15 minutes. Coat with egg yolks and some sunflower oil. Bake at 200°C for about 30 minutes.



Marija Blagec

Babičin kolač od lješnjaka



Tijesto

25 dag brašna
15 dag masti
10 dag putra
2 jaja
soda bikarbona ili prašak za pecivo

Nadjev

25 dag šećera
5 žutanjaka
25 dag mljevenih lješnjaka
snijeg od 5 bjelanjaka



Od sastojaka za tijesto umijesiti tijesto, podijeliti u dva dijela. Jedan dio razvaljati, staviti u tepsiju, na to staviti nadjev koji smo prethodno izradili, te poklopiti s razvaljanom drugom polovicom tijesta. Peći 40 min. na 180°C.

Grandma's Cake With Haselnuts

Dough

25 dag flour
15 dag lard
10 dag butter
2 eggs
baking soda or baking powder

Filling

25 dag sugar
5 egg yolks
25 dag ground walnuts
snow from 5 egg whites

Knead the dough out of the dough ingredients, divide into two halves. Roll out one part, put it in the pan, spread the filling you prepared before, cover with the other rolled out half of the dough. Bake at 180°C for 40 minutes.



Anica Čuček

Pita od krumpira



Tijesto

25 dag glatkog brašna
10 dag kuhanog propasiranog krumpira
1 žlica šećera, malo soli
1 jaje
1 žličica sode bikarbune
5 dag mljevenih čvaraka
5 dag svinjske masti

Nadjev

30 dag sitno sjeckanog špeka
2 poriluka
5 dag svinjske masti
2 jaja
20 dag svježeg sira



Sastojke za tijesto zamijesiti i ostaviti da odstoe 30 min. Odstajalo tijesto podijeliti na dva jednaka dijela, jedan dio razvaljati i staviti na lim koji je prethodno namazan mašcu. Zatim tijesto premazati nadjevom, razvaljati drugi dio tijesta i staviti na nadjev. Poriluk kratko propirjati na masti, dodati nasjeckani špek i sve skupa još pirjati, ohladiti i dodati jaja i svježi sir, malo papra i soli po želji. Sve zajedno izmiješati. Pitu narezati na kocke prije pečenja, staviti peći 40 min. na 180°C.

Potato Pie

Dough

25 dag smooth flour
10 dag cooked mashed potato
1 tbsp sugar, some salt
1 egg
1 tsp baking soda
5 dag ground cracklings
5 dag pork lard

Filling

30 dag finely chopped speck
2 leeks
5 dag pork lard
2 eggs
20 dag fresh cheese

Knead the ingredients for the dough and leave to rest for 30 minutes. Divide the rested dough into two equal pieces. Roll out one piece and put on the baking tin which you previously greased with lard. Spread the filling over the dough, roll out the second half of the dough and put on the filling. Simmer shortly leek on the lard, add chopped speck and simmer some more, cool down, add eggs and fresh cheese, some pepper and salt to taste. Mix. Cut the pie into cubes before baking, bake for 40 minutes at 180°C.



Slavica Reiner

Gibanica s orehimama



Tijesto

60 dag glatkog brašna, 3 žlice šećera,
mlijeka po potrebi, 5 žutanjaka,
1 ½ dl ulja, 3 vanilin šećera, 2 žlice ruma,
malo soli, 1 svježi kvas

Nadjev

50-60 dag mljevenih oraha, šećera po želji,
5 bjelanjaka (snijeg), mlijeka po potrebi,
2 vanilin šećera



Kvas, jedna žlica šećera i ½ dl mlakog
mlijeka se dobro izmiješaju, staviti na toplo
da se zapjeni, tada se dodaju ostali sastojci,
ali samo ½ dl ulja. Mjesiti i polagano
dodavati ostatak ulja i mlačnog mlijeka
da se dobije podatno tijesto. Pokriti tijesto
i ostaviti dizati na toplojem mjestu. Kad se
digne razvaljati na željenu debljinu i filati.
Orasima dodati šećer, vanilin šećer ili
arome po želji. Preliti kipućim mlijekom
postepeno uz stalno miješanje. Svi orasi
moraju biti namočeni ne mekani jer se u još
toplo umiješa snijeg od bjelanjaka.
Zarolati i staviti u pećnicu koja se zagrije
na 50-100°C, pojačati pećnicu na 180°C
pratiti i smanjiti eventualno do 150°C.
Kad je pečena gibanica premazati
rastopljenim maslacem te nakon
15 minuta prevrnuti iz tepsije.

Gibanica (Filled Cake)

With Walnuts

Dough

60 dag smooth flour
3 tbsp sugar
milk optionally
5 egg yolks
1 ½ dl oil
3 vanilla sugars
2 tbsp rum
some salt
1 fresh yeast

Filling

50-60 dag ground walnuts
sugar to taste
5 egg whites (snow)
milk optionally
2 vanilla sugars

Mix well yeast, one tablespoon of sugar and ½ dl of lukewarm milk, put on light fire to make foam, and then add other ingredients, but only ½ dl of oil. Knead and add slowly the rest of the oil and lukewarm milk, to get the light dough. Cover the dough and leave to rise in a warm place. When it has risen, roll out to wanted thickness and fill.

Add sugar, vanilla sugar and aroma to taste to the walnuts. Pour slowly boiling milk while mixing.

All walnuts must be wet, but not soaked, because you need to mix the snow from the egg whites into the mixture while still warm.

Roll and put in the preheated oven at 50-100°C, increase to 180°C, carefully watch and eventually decrease to 150°C. When baked, coat Gibanica with melted margarine and after 15 minutes roll out of the pan.



Andželina Bezjak

Kumina pogača sa suhim voćem za prigled (babinje)



Sastojci

1 kg glatkog brašna
½ kg oštrog brašna
1 svježi kvasac (40 g)
1 jaje
3 žutanjka
10 žlica šećera
1 žličica soli
3 žlice masti
1 dcl rakije
7 ½ dcl mlijeka
2 šake suhih šljiva Bistrica
2 šake suhih jabuka Belica
2 šake suhih krušaka – bijelih Tepki



Suho voće staviti 10 min u toplu vodu kako bi omešalo, ocijediti ga i narezati na sitne komadiće. Narezano voće poprskati s malo rakije. Svježi kvasac staviti u malo mlakog mlijeka s 2 žličice šećera i 2 žličice brašna i ostaviti da se kvasac digne. U zdjelu s brašnom dodati sol, šećer, kvasac, jaje, žutanjke, mast, mlijeko i preostalu rakiju, početi mijesiti tijesto i polako dodavati narezane komadiće suhog voća. Mijesiti dok se ne dobije glatka kugla. Pogaču staviti u okruglu glinenu posudu, pustiti je da se digne i peći je na laganoj vatri oko sat vremena.

Godmother's Pogača (Bread)
With Dried Fruits for Childbed

Ingredients

1 kg smooth flour
½ kg rough flour
1 fresh yeast (40 g)
1 egg
3 egg yolks
10 tbsp sugar
1 tsp salt
3 tbsp lard
1 dl brandy
7½ dl milk
2 fistful dried plums
(sort Bistrica)
2 fistful dried apples
(sort Belica)
2 fistful dried pears
(sort white Tepka)

Put dried fruits for 10 minutes into lukewarm water, until soften, drain and cut into tiny pieces. Sprinkle some brandy over cut fruits. Put fresh yeast into some lukewarm milk together with 2 teaspoons of sugar and 2 teaspoons of flour and leave until yeast has risen. Add salt, sugar, yeast, egg, egg yolks, lard, milk and the rest of the brandy to the bowl and start kneading the dough while adding slowly pieces of the cut dried fruit. Knead until you get a smooth sphere. Put the bread into the round clay pan, leave it to rise and bake on low heat for about an hour.



Manda Kogaj

Kukuruzna pogača sa čvarcima



Sastojci

2 šalice kukuruznog brašna
2 šalice domaćih čvaraka
mala glavica crvenog luka
½ l mlijeka
3 dcl domaćeg vrhnja
3 jaja
1 žlica soli
1 žlica sode bikarbune



*Luk i čvarke izrezati na sitno,
dodati mlijeko, brašno i sve ostale sastojke.
Sve dobro umiješati. Namazati pleh mašću.
Peći pola sata na 200°C, kada je napolj
pečeno premazati jajetom.*

Corn Pogača (Bread) with Cracklings

Ingredients

2 cups corn flour
2 cups homemade cracklings
small red onion
½ l milk
3 dl homemade cream
3 eggs
1 tbsp salt
1 tbsp baking soda

*Chop finely onion and cracklings,
add milk, flour and all other
ingredients. Mix well. Grease the
pan with lard. Bake for half an
hour at 200°C, and when half-
cooked coat with egg.*



Božica Pavliša

Babičine buhtle



Tijesto

1 kg glatkog brašna
1 kvasac
2 dcl mlijeka
4 žlice šećera
3 žutanjka
15 dag margarina
rum po želji
šećer u prahu
prstohvat soli

Nadjev

domaći pekmez od šljiva



U 2 dcl toplog mlijeka razmočiti 1 kvasac sa šećerom. U brašno dodati jaja te ostale sastojke iz recepta. Tijesto zamjesiti i staviti na toplo da se digne. Kad se tijesto digne, razvaljati ga i izrezati na kocke, napuniti pekmezom i stisnuti rubove.
Peći na 250°C 45 min.

Grandma's Buchteln

Dough

1 kg smooth flour
1 yeast
2 dl milk
4 tbsp sugar
3 egg yolks
15 dag margarine
rum to taste
powdered sugar
pinch of salt

Filling

homemade plum jam

Dissolve 1 yeast with sugar in 2 dl of warm milk. Add eggs and all other ingredients from the recipe to the flour. Knead the dough and leave in a warm place to rise. When it has risen, roll out and cut into cubes, fill with jam and press the edges.

Bake at 250°C for 45 min.



Bernarda Bele

Vanjkušeki s kiselim mlijekom



Tijesto

75 dag glatkog brašna
25 dag masti
2 dcl kiselog mlijeka
šećer i sol po želji

Nadjev

25 dag oraha preliti sa 1 ½ dcl kipućeg
mlijeka, dodati šećer i malo cimeta



Zamijesiti glatko tijesto, razvaljati oko
2 mm debelo, zatim uz pomoć čaše izrezati
krugove. Na svaki krug staviti nadjev,
preklopiti i vilicom pritisnuti rubove.
Pečene po želji uvaljati u šećer u prahu.

Cushions with Sour Milk

Dough

75 dag smooth flour
25 dag lard
2 dl sour milk
sugar and salt to taste

Filling

Pour 1 ½ dl boiling milk over
25 dag walnuts, add sugar and
some cinnamon

Knead smooth dough, roll out to
about 2 mm thickness, and then,
using a cup, cut out the circles. Put
the filling on each circle, fold and
press the edges using a fork. After
baking you can roll them into
powdered sugar.



Ljubica Radovečki

Mađarica



Tijesto

80 dag brašna
1 prašak za pecivo
malo soli
15 dag šećera
2 jaja
2 dcl kiselog vrhnja

Nadjev

1 l mlijeka
8 žlica brašna
12 žlica šećera
4 žlice kakaa
25 dag margarina



Od navedenih sastojaka umijesiti tijesto, razvaljati i peći kore. U zagrijano mlijeko dodati brašno, šećer i kakao te zakuhati kremu, kad je krema zakuhala u vruće umiješati margarin i početi slagati kolač s korom koju treba premazati kremom, te ponavljati postupak. Na kraju staviti čokoladnu glazuru.

Mađarica

Dough

80 dag flour
1 baking powder
some salt
15 dag sugar
2 eggs
2 dl sour cream

Filling

1 l milk
8 tbsp flour
12 tbsp sugar
4 tbsp cocoa
25 dag margarine

Knead the dough out of listed ingredients, roll out and bake the crusts. Add flour, sugar and cocoa to the warmed up milk and heat up. When the cream boils add margarine. Start arranging the cake with the crust which you previously spread with the cream; repeat the procedure. At the end put the chocolate icing.



Dragica Zrinski

Toplička greblica



Tijesto

5 dcl brašna
2 dcl vrhnja
3 žlice ulja
1 ½ dcl mlakog mlijeka
žličica soli
1 žutanjak
½ kvasca

Nadjev

1 kravljji sir
1 cijelo jaje i preostali bjelanjak
2 šake grubo nasjeckanih oraha
malo soli



*Tijesto razvaljati u dvostruko veličini tepsije.
Na polovicu tijesta staviti nadjev, preklopiti ga
drugom polovicom, a rubove saviti prema gore.
Greblicu peći 20 do 25 min. na temperaturi od
200°C. Pečenu greblicu premazati putrom.*

Greblica from Toplice

Dough

5 dl flour
2 dl cream
3 tbsp oil
1 ½ dl lukewarm milk
1 tsp salt
1 egg yolk
½ yeast

Filling

1 cottage cheese
1 whole egg and left over egg whites
2 fistful roughly chopped walnuts
some salt

Knead the dough in a pan with double size of the dough. Put the filling on one half of the dough and put the other half on top, and fold the edges up. Bake Greblica 20 to 25 minutes at 200°C. When baked coat with butter.



Anica Hohnjec

Voćni božićni kruh



Tijesto

1 kg glatkog brašna
2 kocke kvasca
2 žlice šećera
 $\frac{1}{2}$ l mlijeka
1 dcl ulja
malo soli

Nadjev

$\frac{1}{2}$ kg suhih šljiva – namočiti u mlijeko da nabubre, najbolje ostaviti preko noći
 $\frac{1}{2}$ kg suhih smokava – narezati na pola, posuti sa 4 žlice šećera, 2 dcl ruma, i naribati koricu 2 veća limuna, ostaviti 1 sat
2 šake cijelih oraha
1 šaka cijelih lješnjaka
2 šake grožđica
2 šake brusnica
2 šake suhih marelica



*Sve sastojke zajedno umijesiti i pustiti na toplome da se digne, lagano premijesiti te staviti u namašćen i pobrašnjen lim.
Peći na 180°C oko sat vremena.*

Fruit Christmas Bread

Dough

1 kg smooth flour
2 cubes yeast
2 tbsp sugar
 $\frac{1}{2}$ l milk
1 dl oil
some salt

Filling

$\frac{1}{2}$ kg dried plums – soak into milk to swell, best to leave it overnight
 $\frac{1}{2}$ kg dried figs – cut in halves, sprinkle with 4 tbsp of sugar, 2 dl rum, and grated lemon zest from 2 larger lemons, leave for 1 hour
2 fistful whole walnuts
1 fistful whole hazelnuts
2 fistful raisins
2 fistful cranberries
2 fistful dried apricots

Mix and knead all ingredients and leave in a warm place to rise, knead softly again and put into the greased and with flour sprinkled pan. Bake at 180°C for about an hour.



Melita Humski

Kolač od hajdine kaše



Sastojci

30 dag hajdine kaše
1 čajna šalica brašna od bijelog kukuruza
4 žlice brašna
2 žlice masti
5 jaja
1 šalica sitno sjeckanog špeka
2 glavice luka
soli po želji



Hajdinu kašu oprati i malo prekipjeti u slanoj vodi. Kad je kaša skoro kuhana, ocijediti višak vode i pustiti da se ohladi. Preliti kipućom vodom kukuruzno brašno i ostaviti da se i ono ohladi. U tavici propirjati sjeckani luk i špek. Sve te sastojke umiješati zajedno te dodati jaja, mast, sol i brašno. Kada je smjesa jednolika, istresti ju u namašćeni lim i peći na 40 min. na temperaturi od 170°C.

Cake made of Buckwheat Porridge

Ingredients

30 dag buckwheat porridge
1 tea cup white corn flour
4 tbsp flour
2 tbsp lard
5 eggs
1 cup finely chopped speck
2 onions
salt to taste

Wash buckwheat porridge and boil shortly in salted water. When almost cooked, strain the excess water and leave to cool down. Pour boiling water over corn flour and leave to cool down as well. Stew chopped onions and speck in a frying pan. Mix all these ingredients and add eggs, lard, salt and flour. When the mixture is homogenous put it on the greased pan and bake for 40 minutes at 170°C.



Brankica Jagić

Tri – kraljska zvezda



Tijesto

50 dag glatkog brašna
2 ½ dcl mlijeka
2 žlice šećera
2 žutanjka
2 žlice domaće svinjske masti
malo soli
½ svježeg kvasca

Nadjev

2 žlice domaćeg pekmeza od šljiva
20 dag suhih šljiva



Zamijesiti glatko tijesto od gore navedenih sastojaka i ostaviti ½ sata na toplo mjestu da se digne. Razvaljati tijesto i premazati tanko s malo rastopljene svinjske masti te preklopiti i ostaviti da odstoji oko 15 min. Tijesto razvaljati na debljinu 1,5 cm i prerezati ga na 4 jednakih dijela te staviti nadjev. Dva dijela tijesta premazati tankim slojem pekmeza i posipati sitno nasjeckanim suhim šljivama. Iz svih 4 dijela tijesta kalupom izrezati zvijezdu repaticu. Posložiti u kalup prvo prazno tijesto i zatim dva premazana pa opet prazno tijesto. Ukrasiti zvijezdu sitnim pleternicama koje smo napravili od ostataka tijesta, premazati žutanjkom pomiješanim s mlijekom i staviti da se diže oko pola sata. Peći 60 min. na temperaturi od 180°C.

Three Kings Star

Dough

50 dag smooth flour
2 ½ dl milk
2 tbsp sugar
2 egg yolks
2 tbsp homemade pork lard
some salt
½ fresh yeast

Dough

2 tbsp homemade plum jam
20 dag dried plums

Knead smooth dough out of the listed ingredients and leave for half an hour in a warm place to rise. Roll out the dough and spread thinly some melted pork lard, fold and leave to rest for about 15 minutes. Roll out the dough to 1,5 cm thickness and cut into 4 equal parts, and spread the filling. Spread thin layer of jam over two parts of the dough and sprinkle with finely chopped dried plums. Using a mould cut out the star out of all 4 parts. Put first empty dough in the mould, then two with the filling, then the empty dough again. Decorate the star with tiny braids, which you made out of the leftover dough, coat with egg yolks mixed with milk, and leave to rise for about half an hour. Bake at 180°C for 60 minutes.



Julijana Šereg

Torta moje babice



Sastojci

6 cijelih jaja
2 ½ dcl šećera
3 dcl kukuruznog brašna
žlica rum
limunov sok i korica



Jaja, šećer i limun miksati da se dobije gusta masa. Zatim umiješati brašno i rum. Staviti u namazani kalup za torte i peći 45 minuta na umjerenoj vatri. Ohlađenu tortu rezati na pola pa premazati nepasiranim pekmezom od šljiva. Posipati mljevenim orasima, te staviti drugu polovicu, pa ponovo premazati pekmezom i posipati mljevenim orasima.

My Grandma's Tart

Ingredients

6 whole eggs
2 ½ dl sugar
3 dl corn flour
1 tbsp rum
lemon juice and zest

Mix eggs, sugar and lemon until you get a thick mass. Then add flour and rum. Put into the greased tart mould and bake for 45 minutes at moderate temperature. When the cake cools down, cut into half and spread non-meshed plum jam. Sprinkle with ground walnuts, then put the other half, spread jam again and sprinkle with ground walnuts.



Milka Vinković

Babičina medena kata



Biskvit

2 jaja
2 dag masti
2 žlice meda
3 žlice mlijeka
15 dag šećera
45 dag oštrog brašna
1 mala žlica sode bikarbone

Nadjev

6 dcl mlijeka
6 žlica oštrog brašna
vanilin šećer
20 dag maslaca
20 dag šećera u prahu



Jedno jaje, mast, med, mlijeko i šećer promiješati i prokuhati. Skinuti s vatre i mijesajući dodavati brašno, drugo jaje i sodu bikarbonu. Umijesiti tijesto, staviti na toplo i razvaljati četiri kore. Kore peći oko 10 min. na 180°C.
Krema: u mlijeko zakuhajte brašno i vanilin šećer. U ohlađenu smjesu dodati margarin izrađen sa šećerom prahu. Pjenasto izraditi. Slaganje medene kate započinjemo s korom koju premažemo kremom, ponovno stavimo koru i premažemo pekmezom od šljive. Stavimo treću koru koju premažemo s kremom i pokrijemo četvrtom korom. Po želji posipati šećerom u prahu.

Grandma's Sweet Kata

Biscuit

2 eggs
2 dag lard
2 tbsp honey
3 tbsp milk
15 dag sugar
45 dag rough flour
1 tsp baking soda

Filling

6 dl milk
6 tbsp rough flour
vanilla sugar
20 dag butter
20 dag powdered sugar

Mix one egg, lard, honey, milk and sugar and boil shortly. Remove from the fire and add flour, second egg and baking soda while stirring. Knead the dough, put in a warm place and roll out 4 crusts. Bake the crusts for about 10 minutes at 180°C.

Cream: boil the milk and add flour and vanilla sugar. In the cooled mixture add margarine mixed with powdered sugar. Mix until it gets foamy. Arrange sweet Kata as follows: spread the cream over the crust, put another crust on top and spread plum jam. Put the third crust on top. Spread cream and cover with the fourth crust. Optionally sprinkle with powdered sugar.



Vesna Hršak

Školjkice



Tijesto

70 dag glatkog brašna
6 žutanjaka
10 dag svinjske masti
10 dag maslaca
10 dag šećera
prstohvat soli
sok od pola naranče
 $1\frac{1}{2}$ – 2 dcl mlijeka

Nadjev

25 dag oraha
10 dag šećera
1 dcl mlijeka
2 žlice meda
malo narančine korice



Zamijesiti tijesto i pustiti da odstoji pola sata. Dok se tijesto odmara napraviti nadjev. S kipućim mlijekom izmiješati sve sastojke. Razvaljati tijesto na 2 mm debljine i čašom rezati krugove. U sredinu kruga staviti žličicu nadjeva, može i domaći pekmez. Poklopiti krajeve i lagano stisnuti prstima, a zatim vilicom. Peći na 165°C dok ne porumene. Još tople umočiti u bijelo vino i kristal šećer. Ili hladne uvaljati u šećer u prahu.

Shells

Dough

70 dag smooth flour
6 egg yolks
10 dag pork lard
10 dag butter
10 dag sugar
pinch of salt
juice from $\frac{1}{2}$ orange
 $1\frac{1}{2}$ –2 dl milk

Filling

25 dag walnuts
10 dag sugar
1 dl milk
2 tbsp honey
some orange zest

Knead the dough and leave for half an hour to rest. While the dough is resting prepare the filling. Mix all ingredients with boiling milk. Roll out the dough to 2 mm thickness and make circles using a cup.

Put 1 teaspoon of the filling (you can use also homemade jam) in the middle of the circles. Fold the edges and press gently with fingers, and then with a fork. Bake at 165°C until golden. While still warm dip them in white wine and granulated sugar. Or roll them into powdered sugar when cold.



Mira Vidović

Svečani kruh dobrodošlice



Sastojci

1 kg brašna za dizana tijesta
8 dag svježeg kvasca
20 dag otopljenog maslaca Veronika
20 dag šećera
6 žutanjaka
½ litre kravljeg mlijeka
1 žlica soli
1 prašak za pecivo
3 žlice ruma
3 vrećice rum vanilin šećera
3 velike žlice naribane limunove korice
1 žutanjak za mazanje kruha
0,2 dcl ulja



U većoj posudi promiješati namrvljeni svježi kvas, malo toplog mlijeka, 1 žlicu šećera, 1 žlicu brašna tako da se stvori pjenica. Nakon 10 minuta u rastopljenu smjesu dodati brašno, toplo mlijeko, topljeni maslac, 6 žutanjaka, rum, sol, šećer, rum vanilin šećer, prašak za pecivo. Miješati dok se tijesto ne počne odvajati od kuhače. Tako pripremljeno tijesto pokriti krpom i pustiti da se na toplo diže dva sata. Nakon što se tijesto stavilo u posudu za pečenje, te premazati smjesom od 1 žutanjka i ulja.

Ceremonial Welcome Bread

Ingredients

1 kg rising flour
8 dag fresh yeast
20 dag melted butter Veronika
20 dag sugar
6 egg yolks
½ l cow milk
1 tbsp salt
1 baking powder
3 tbsp rum
3 bags rum vanilla sugar
3 tablespoons grated lemon zest
1 egg yolk for coating
0,2 dl oil

Mix smashed yeast, some warm milk, 1 tablespoon sugar and 1 tablespoon flour in a big bowl until the mixture gets foamy. After 10 minutes, add flour, warm milk, melted butter, 6 egg yolks, rum, salt, sugar, rum vanilla sugar and baking powder in the melted mixture. Mix until the dough starts to separate from the wooden spoon. Cover the prepared dough with a cloth and leave in a warm place to rise for two hours. After you put the dough in the baking pan, coat with a mixture of 1 egg yolk and oil.



Magda Svečak

Rožja (Rožički + Jabuka)



Tijesto

½ kg glatkog brašna
3 žlice šećera
2 dcl mlijeka
1 dcl ulja
½ kocke kvasca
3 žlice kiselog vrhnja
2 žlice ruma
1 vanilin šećer
2 žutanjka i 1 cijelo jaje
malo soli
limunova korica

Nadjev I

30 dag rožička (rogač), 4 dcl mlijeka,
15 dag šećera, 1 vanilin šećer, limunova korica,
rum, 6 žlica ulja, 4 žlice pekmeza

Sve sastojke izmiješati, s time da mlijeko prokuhati, a jabuke propirjati.

Nadjev II

4 jabuke, šećer, cimet



*Zamijesiti tijesto i pustiti na topлом da se diže.
Dignuto tijesto razvaljati, premazati nadjevom I, zatim staviti nadjev II, zarolati, premazati jajetom i peći na 190°C oko 45 min.*

Rožja (Rožički + Jabuka)
(Carob + Apple)

Dough

½ kg smooth flour
3 tbsp sugar
2 dl milk
1 dl oil
½ cube yeast
3 tbsp sour cream
2 tbsp rum
1 vanilla sugar
2 egg yolks & 1 whole egg
some salt
lemon zest

Filling I

30 dag rožička (carob)
4 dl milk
15 dag sugar
1 vanilla sugar
lemon zest
rum
6 tbsp oil
4 tbsp jam

Mix all ingredients, but first boil the milk and simmer the apples.

Filling II

4 apples
sugar
cinnamon

Knead the dough and leave in a warm place to rise. Roll out the dough, spread the filling I, then filling II, roll, coat with egg and bake at 190°C for about 45 minutes.



Dijana Tepeš

Potica od rogača



Tijesto

20 dag glatkog brašna
10 dag šećera
3 jaja
1 margarin
1 čajna šalica mljevenih rogača
2 šalice mlijeka
1 pecilni prašak
1 vanili šećer
malo soli

Preljev

10 dag margarina
10 dag čokolade u prahu
3 žlice mlijeka
½ žlice meda

Margarin i šećer pjenasto umiješati i dodati jaja. Dodati sve ostale sastojke i dobro izmiješati i staviti peći u lim 20-25 minuta na 180°C. Pečeni kolač ostavimo 5 minuta da se odmori i prelijemo čokoladnim preljevom.

Potica with Carob

Dough

20 dag smooth flour
10 dag sugar
3 eggs
1 margarine
1 tea cup ground carob
2 cups milk
1 baking powder
1 vanilla sugar
some salt

Topping

10 dag margarine
10 dag powdered chocolate
3 tbsp milk
½ tbsp honey

Mix margarine and sugar until it gets foamy and add eggs. Add all other ingredients and mix well, put in the pan and bake for 20-15 minutes at 180°C. Leave for 5 minutes to rest and pour chocolate topping.





Jožica Poredski

Hajdina bučnica



Tijesto

15 dag hajdinog brašna
15 dag pšeničnog brašna
2 jaja
5 dag maslaca
1 dcl kiselog vrhnja
vode po potrebi
sol

Nadjev

½ kg sira
5 dcl kiselog vrhnja
1 kg buča ili tikvica
3 žemlje
4 jaja
sol
2 dcl bučinih koštice
1 ½ dcl mlijeka



Promiješati brašno i sol, dodati ostale sastojke i zamijesiti tijesto. Od tijesta napraviti 3 kugle. Pustiti da se odmori 20 min. Razvaljati tijesto. Na prvi dio staviti nadjev, zatim staviti tijesto i opet nadjev, na treći dio tijesta staviti 2 dcl vrhnja pomiješanog s мало maslaca i 1 jajetom. Za nadjev buče naribati i pustiti da se ocijede. Žemlje narezati na kockice i prelititi hladnim mlijekom da omekšaju. Bučine koštice samljeti. Kada su ovi sastojci pripremljeni dodati sir, 5 dcl vrhnja, jaja, malo soli i sve zajedno izmiješati. Peći 40 min. na 170°C.

Buckwheat Pumpkin Strudel

Dough

15 dag buckwheat flour
15 dag wheat flour
2 eggs
5 dag butter
1 dl sour cream
water, optional
salt

Filling

½ kg cheese
5 dl sour cream
1 kg pumpkin or zucchini
3 pcs pastry
4 eggs
salt
2 dl pumpkin seeds
1 ½ dl milk

Mix flour and salt, add other ingredients and knead the dough. Make 3 balls out of the dough. Leave 20 minutes to rest. Roll out. Put the filling on the first dough, then put the second dough on top, put the filling again; put 2 dl of cream mixed with some butter and 1 egg on the third part of the dough. To make the filling, grate the pumpkins and leave to strain. Cut the pastry pieces into cubicles and pour with cold milk to soften. Grind the pumpkin seeds. When all ingredients are ready add cheese, 5 dl cream, eggs, some salt and mix. Bake for 40 minutes at 170°C.



Štefica Filipaj

Težačka pogača



Sastojci

1 kg glatkog brašna
1 svježi kvasac
voda i mlijeko po potrebi
malo ulja
malo soli



Kvas izmrvit u brašno, dodati ostale sastojke. Dobro mjesiti i staviti dizati sat vremena. Kad se digne rukama rastegnuti tijesto, prošarati vilicom, namazati jajetom i staviti peći.

Farmer's Bread

Ingredients

1 kg smooth flour
1 fresh yeast
water and milk to taste
some oil
some salt

Mesh the yeast into the flour and add other ingredients. Knead well and leave to rise for an hour. When it has risen stretch the dough with the hands, use forks to make the lines, coat with egg and bake.



Danijela Barić

Boga bučnica



Tijesto

50 dag glatkog brašna
20 dag hajdinog brašna
sol
ulje
mlaka voda i 1 žlica jabučnog octa

Nadjev

1 kg buča narezane na kockice
2 veća luka i stručak mladog luka
10 dag domaćeg narezanog špeka
2 žlice domaće masti
biber po želji



*Od navedenih sastojaka zamijesiti tijesto i ostaviti ½ sata na topлом.
Za nadjev na domaćoj masti pirjati luk, dodati sitno narezani špek i buče.
Pobiberiti po želji. Smjesu ohladiti i rasporediti na tanko razvučeno tijesto.
Zarolati i peći 30 min. na 200°C.*

Boga Bučnica (Pumpkin Strudel)

Dough

50 dag smooth flour
20 dag buckwheat flour
salt
oil
lukewarm water & 1 tbsp apple cider vinegar

Filling

1 kg pumpkin cut into cubicles
2 bigger onions & bouquet of young onions
10 dag homemade cut speck
2 tbsp homemade lard
pepper to taste

*Knead the dough out of listed ingredients and leave for half an hour in a warm place.
For filling, simmer the onions on the homemade lard, add finely chopped speck and pumpkin.
Pepper to taste. Leave the mixture to cool down and roll out thinly.
Roll up and bake at 200°C for 30 minutes.*



Milica Vučilovski

Breskvice



Tijesto

1 šalica šećera
1 šalica masti
1 dcl mlijeka
2 jaja
1 prašak za pecivo
brašno oko 1 kg

Nadjev

mrvice od breskvice
2 žlice marmelade od marelica
malo ruma i mljevenih oraha
mlijeko oko 1 dcl
šećer u prahu



Od sastojaka za tijesto umijesiti mekše tijesto.
Raditi kuglice veličine oraha. Ispečene kuglice staviti na vlažnu krpu i svaku kuglicu izdubiti.
Od tjesto koje se izdubi (mrvice) iz kuglica umiješati ostale sastojke iz nadjeva. Dobivenom smjesom puniti breskvice i spajati ih, uvaljati u ekstrakt od marelica i uvaljajte u kristal šećer.

Peaches

Dough

1 cup sugar
1 cup lard
1 dl milk
2 eggs
1 baking powder
flour ca. 1 kg

Filling

peaches crumbs
2 tablespoons apricot jam
some rum and ground walnuts
milk ca. 1 dl
powdered sugar

Knead soft dough out of the dough ingredients. Make balls with size of the walnuts. Put the baked balls onto the wet cloth and hollow out. Mix the ingredients for the filling with the dough removed from the balls (crumbs). Fill the peaches with this mixture and press together, roll into the extract made of apricots and then into granulated sugar.



Nada Zgorelec

Butrina pogača (kumina)



Sastojci

2 kg brašna namjenskog za dizana tijesta
2 kocke kvasca
naribati koricu od 2 limuna
naribati koricu 1 naranče
2 vanilin šećera
20 dag šećera
6 dcl mlijeka
2 dcl slatkog vrhnja
2 dcl ulja
ravna žlica soli
8 žutanjaka i 1 jaje



Zamijesiti čvrsto tijesto. Kada se digne premjesiti i staviti u užu zdjelu posipanu brašnom. Kada se ponovo digne prebaciti u namaščeni plitki lim. Namazati razmućenim jajetom. Prerezati ravno dva puta i 2 puta u koso. Rezove ponovno namazati i staviti u zagrijanu pećnicu na 200°C.

Butrina Pogača (Kumina)

Ingredients

2 kg flour for rising dough
2 cubes yeast
grated zest from 2 lemons
grated zest from 1 orange
2 vanilla sugar
20 dag sugar
6 dl milk
2 dl cooking cream
2 dl oil
flat tbsp salt
8 egg yolks & 1 egg

Knead firm dough. When it has risen move and put into a narrow pan sprinkled with flour. When it has risen again move into a greased shallow tin. Coat with mixed egg. Cut two times straight and two times diagonally. Coat the cuts and put into preheated oven at 200°C.



Ljubica Bračun

Štrudla od repe i oraha



Tijesto

$\frac{1}{2}$ kg brašna za štrudle, umijesiti tijesto te pustiti da odstoji kroz noć

Nadjev

$\frac{1}{2}$ kg repe
 $\frac{1}{2}$ kg kravljeg sira
1 vrhnje
3 jaja
 $\frac{1}{2}$ kg oraha
malo ulja
malo šećera
malo soli



Repa se nariba kao jabuka i skuha da je mekana. Ohlađenu repu dobro ocijediti, dodati ostale sastojke. Nadjevom premazati tanko razvaljano tijesto, zarolati, rezati i peći 40 min.

Strudel with Beet and Walnuts

Dough

$\frac{1}{2}$ kg flour for strudel, knead the dough and leave overnight

Filling

$\frac{1}{2}$ kg beet
 $\frac{1}{2}$ kg cottage cheese
1 cream
3 eggs
 $\frac{1}{2}$ kg walnuts
some oil
some sugar
some salt

Grate the beet like an apple and cook until soft. Cool down and strain well, add other ingredients. Spread the filling on the rolled out dough, roll up, cut and bake for 40 minutes.



Marija Bračević

Torta od kukuruznog brašna



Sastojci

5 žutanjka
20 dag šećera
limunova korica
rum
15 dag kukuruznog brašna
snijeg od bjelanjka
10 dag marmelade od marelice
2 dag šećera za posipanje



Žutanjci se sa šećerom miješaju dok ne postanu pjenasti. Dodati sitno kosanu limunovu koricu, rum, brašno i snijeg. Smjesu staviti u namazanu i posipanu tepsiju i polagano peče. Kad se ohladi, razreže se, nadjene marmeladom i posipa šećerom.

Corn Flour Tart

Ingredients

5 egg yolks
20 dag sugar
lemon zest
rum
15 dag corn flour
snow from egg whites
10 dag apricot jam
2 dag sugar for sprinkling

Mix the egg yolks with sugar until foamy. Add finely chopped lemon zest, rum, flour and snow. Place the mixture into greased and sprinkled pan and bake slowly. When it cools down, cut it, fill with jam and sprinkle with sugar.



Marica Kipa

Kuglov od kestena



Sastojci

1 kg oguljenih kestena
3 jaja
3–4 kavkske šalice oštrog brašna
2 suha kvasca
 $\frac{1}{2}$ dcl ulja
2 dcl mljeka
1 mala žličica soli



Oguliti kestene i staviti kuhati dok ne omešaju. Kuhane ocijediti i izmiksati štapnim mikserom. U ohlađene kestene dodati kvasac koji se prethodno pripremi. U 2 dcl mlakog mljeka staviti kvasac i malu žličicu šećera. Kad se kvasac digne dodati $\frac{1}{2}$ dcl ulja i sol. Na kraju se u smjesu doda brašno i jaja. Sve dobro izraditi (klofati) i ostaviti da se digne. Dignuto tijesto staviti u namazan kalup kuglova i pričekati da se malo digne. Peći u zagrijanoj pećnici na 180°C dok ne poprimi boju. Smanjiti temperaturu pećnice na 150°C i peći 1 sat i 15 min. Kad je kuglov pečen ostaviti da se ohladi. Ovaj desert reže se hladan i poslužuje s medom.

Gugelhup with Chestnuts

Ingredients

1 kg peeled chestnuts
3 eggs
3–4 coffee cups rough flour
2 dry yeasts
 $\frac{1}{2}$ dl oil
2 dl milk
1 tsp salt

Peel the chestnuts and cook until soften. Strain and mix with stick blender. Add prepared yeast to the cooled chestnuts. Put yeast and teaspoon of sugar into 2 dl lukewarm milk. When yeast has risen add $\frac{1}{2}$ dl oil and salt.

At the end, add flour and eggs to the mixture. Mix well (using the wooden spoon) and leave to rise. Put the dough into greased mould for gugelhupf and wait to rise a bit. Bake in the preheated oven at 180°C until it starts to get colour. Decrease the oven temperature to 150°C and bake for 1 hour and 15 minutes. When the gugelhupf is baked leave it to cool down. This dessert must be cut when cold. Serve with honey.



Ksenija Božić

Prhki kolačići



Tijesto

40 dag brašna
16 dag šećera
16 dag oraha
32 dag margarina
1 vanilin šećer
malo praška za peciva

Krema

15 dag margarina
15 dag šećera u prahu
1 žutanjak
2 žlice jake crne kave



Zamijesiti tijesto i stavite da malo odstoji na hladnom. Kremu dobro izraditi. Razvaljajti tijesto i rezati ga malom čašicom, staviti peći i ohlađeno spajati po dva s kremom. Posipati šećerom u prahu, na sredinu staviti malo kreme i utisnuti komadić oraha.

Crisp Cookies

Dough

40 dag flour
16 dag sugar
16 dag walnuts
32 dag margarine
1 vanilla sugar
some baking powder

Cream

15 dag margarine
15 dag powdered sugar
1 egg yolk
2 tbs of strong black coffee

Knead the dough and leave for a while in a cold place to rest. Mix well the cream. Roll out the dough and cut with a small cup, bake and when cooled connect two pieces with the cream. Sprinkle with powdered sugar, put some cream in the middle and press in a piece of walnut.



Ana Januš

Gibanica na tenjkem od bučinih koštica



Tijesto

1 jaje
25 dag miješanog brašna
2 žlice masti ili margarina
malo soli
mljekko po potrebi

Nadjev

25 dag svježeg sira
2 dcl kiselog vrhnja
3 jaja
5 žlica brašna od bučinih koštica
5 žlica pšenične krupice
malo soli
malo šećera
mljekko po potrebi
1 dcl kiselog vrhnja



Zamijesiti tijesto od brašna, masti, jaja, soli i mljeka, razvaljajti tijesto malo veće od veličine lima za pečenje. Lim za pečenje namazati margarinom ili mašcu. Tijesto staviti na lim, na tijesto staviti nadjev ravnomjerno razmazan po cijelom tijestu. Višak dijelova tijesta okrenuti na nadjev. Prije pečenja gibanicu premazati kiselim vrhnjem.

Thin Gibanica (Filled Cake) with Pumpkin Seeds

Dough

1 egg
25 dag mixed flour
2 tbs lard or margarine
some salt
milk, optionally

Filling

25 dag cottage cheese
2 dl sour cream
3 eggs
5 tbs pumpkin seeds flour
5 tbs wheat grits
some salt
some sugar
milk, optionally
1 dl sour cream

Knead the dough out of flour, lard, eggs, salt and milk, roll out slightly larger than the baking tin. Coat the baking tin with margarine or lard. Put the dough onto the tin, put the filling on the dough and spread evenly. Fold the excess dough onto the filling. Spread sour cream over Gibanica before baking.



Olga Hršak

Vodena torta od biskvit tijesta



Tijesto

6 jaja, 18 dag šećera, 20 dag brašna,
prstohvat soli, malo ruma,
1 vanilin šećer, 7 žlica vode,
u brašno na vrh noža prašak za pecivo

Nadjev

½ l mlijeka, 12 dag brašna, 20 dag šećera,
1 vanilin šećer, 20 dag maslaca



Od šest bjelanjaka istući tvrdi snijeg. Pjenasto izmikati šećer, žutanjke, vodu, vanilin šećer, prstohvat soli, malo ruma, zatim dodati brašno pomiješano s praškom za pecivo.

Kuhačom umiješati tvrdi snijeg. U namaščeni kalup za tortu ulijemo 2/3 smijese i pečemo. Pečeni biskvit vodoravno prerezati. Zatim peći preostalu 1/3 smijese u koju se dodaje 1 žličica kakaa. Peći 40-45 minuta na 180-200°C.

U 1 dcl mlijeka umutiti 12 dag brašna, 20 dag šećera i vanilin šećer. Preostalih 4 dcl mlijeka zakipiti i postepeno ulijevati u smjesu koja se prethodno umutila. Smjesu dalje kuhati. U napola ohlađenu smjesu dodati maslac. Tortu slagati počevši sa žutim biskvitom i povezati kremom. Po želji tortu izvana ukrasiti kremom ili prelitи glazurom.

Water Tart made of Biscuit Dough

Dough

6 eggs
18 dag sugar
20 dag flour
pinch of salt
some rum
1 vanilla sugar
7 tbs water
baking powder, on top of
the knife; mix with flour

Filling

½ l milk
12 dag flour
20 dag sugar
1 vanilla sugar
20 dag butter

Beat firm snow out of 6 egg whites. Mix foamy sugar, egg yolks, water, vanilla sugar, pinch of salt and some rum, then add flour mixed with baking powder. Add firm snow using a wooden spoon. Pour 2/3 of mixture into a greased tart mould and bake. Cut baked biscuit horizontally. Then bake the rest 1/3 of the mixture, to which you add 1 teaspoon cocoa. Bake at 180-200°C for 40-45 minutes. Add 12 dag flour, 20 dag sugar and vanilla sugar to 1 dl milk. Bring to boil the rest 4 dl milk and add gradually to the previous mixture. Continue to cook the mixture. When cooled down to half the temperature add butter. Arrange the cake starting with the yellow biscuit, and bind using the cream. Optionally decorate the cake from the outside with the cream or icing.



Ivanka Hublin

Slatko-slani štrukli



Tijesto

70 dag glatkog brašna
malo soli
1 dcl ulja
topla voda po potrebi

Tijesto umijesiti i ostaviti da odstoji na topлом.

Nadjev I

60 dag sira
malo soli
2 žlice šećera
2 žlice kukuruznog brašna
2 žlice vrhnja
3 jaja

Nadjev II

40 dag maka
1 žlica meda
mljekko po potrebi
prokuhati filu od maka i kad se ohladi filati



Tijesto razvući po stolu. Namazati rastopljenim maslacem. Staviti nadjev od sira, zatim nadjev od maka i zarolati obje strane. Rezati štrukle i stavljati u tepsiju. Namazati s maslacem i vrhnjem, te peći na temperaturi od 170°C na 45 min.

Sweet and Salty Strudel

Dough

70 dag smooth flour
some salt
1 dl oil
warm water, optionally

Knead the dough and leave in a warm place to rest.

Filling I

60 dag cheese
some salt
2 tbs sugar
2 tbs corn flour
2 tbs cream
3 eggs

Filling II

40 dag poppy
1 tbs honey
milk, optionally
Boil the poppy filling and fill when cooled

Roll out the dough on the table. Spread melted butter. Put cheese filling, then poppy filling and roll both sides. Cut strudels and put them in a pan. Coat with butter and cream, and bake at 170°C for 45 min.



Jadranka Podgajski

Pita od sira



Tijesto

35 dag brašna
2 žutanjka
18 dag margarina
1 prašak za pecivo
14 dag šećera

Nadjev

½ kg sira
20 dag šećera
1 vanilin šećer
2 žlice brašna
snijeg od bjelanjaka



Tijesto umijesiti i ostaviti da odmori barem $\frac{1}{2}$ sata u frižideru. Razvaljati 2 lista, između staviti filu i peći oko 35 min. na 180 °C.

Cheese Pie

Dough

35 dag flour
2 egg yolks
18 dag margarine
1 baking powder
14 dag sugar

Filling

½ kg cheese
20 dag sugar
1 vanilla sugar
2 tbs flour
snow from egg whites

Knead the dough and leave in refrigerator for at least $\frac{1}{2}$ hour to rest. Roll out two sheets, put the filling between them and bake for about 35 minutes at 180°C.



Slavica Krklec

Zagorska potica 3 u 1



Tijesto

40 dag glatkog brašna
½ kocke kvasca
malo soli i šećera
1 dcl ulja

Nadjev

20 dag svježeg sira
3 jaja
1 kg žute buče
20 dag oraha



Umijesiti tijesto, razvaljati i staviti u pleh tako da se tijesto podigne malo i po rubovima. Nadjev: buče skuhati u slanoj vodi, ocijediti. Jaja izmiješati, posoliti i staviti unutra sir. Dodati ocijeđene buče i orahe. Tako zajedno pomiješane sastojke staviti na tijesto, rubove tijesta presaviti po nadjevu. Premazati žutanjkom. Peći 30 min. na 180°C.

Zagorje Potica 3 in 1

Dough

40 dag smooth flour
½ cube yeast
some salt and sugar
1 dl oil

Filling

20 dag cottage cheese
3 eggs
1 kg yellow pumpkin
20 dag walnuts

Knead the dough, roll out and put in a baking tin, rise the dough a bit on the edges as well. Filling: cook pumpkins in salted water, strain. Mix eggs, salt and add cheese. Add strained pumpkins and walnuts. Put mixed ingredients on the dough, fold the edges of the dough over the filling. Coat with egg yolk. Bake at 180°C for 30 minutes.



Slavica Vlahović

Kifle za v gorice



Tijesto

1 kg oštrog brašna
1 kocka kvasca
3 dcl mlijeka
3 dcl vode
1 žlica soli
1 žlica šećera

Nadjev

1 vrhnje ili 2 mlijčečna namaza
1 margarin
3 žutanjka
1 žlica soli
4 žlice oštrog brašna



Zamijesiti tijesto, pustiti da se digne.
Podijeliti na 6 pogačica. Razvaljati svaku
pogačicu posebno. Staviti nadjev i zarolati,
malo potisnuti, do polovice. Premazati
žutanjkom, posipati sezamom, ostaviti
da se diže i nakon toga staviti peći na 200°C.

Kifle za v Gorice (Croissants)

Dough

1 kg rough flour
1 cube yeast
3 dl milk
3 dl water
1 tbs salt
1 tbs sugar

Filling

1 cream or 2 milk spreads
1 margarine
3 egg yolks
1 tbs salt
4 tbs rough flour

*Knead the dough, leave to rise.
Divide into 6 pieces. Roll out each
piece separately. Put the filling and
roll, push down a bit, until half
of the height. Coat with egg yolk,
sprinkle with sesame, leave to rise
and then bake at 200°C.*

babicíni
koláči
6.



Slavica Vlahović

Seljačka pita



Tijesto

25 dag glatkog brašna
7 dl domaćeg vrhnja
5 žlica mlijeka
1 jaje
malo soli
malo domaće masti

Krema

25 dag domaćega kravlje sira
4 jaja
malo peršinovog lišća
mladi luk
vrhovi mladih kopriva
sol



Od brašna, vrhnja, mlijeka, jaja, domaće masti i soli zamijesiti tijesto. Za nadjev na masti popržiti sitno nasjeckano peršinovo lišće, mladi luk s lišćem te vrhove mladih kopriva. Posoliti pa kad se ohladi dodati 25 dag domaćeg sira i četiri jaja. Tijesto razvaljati pa na polovicu staviti nadjev i preklopiti zatvorivši rubove. Peći 45 minuta na 200°C.

Peasant's Pie

Dough

25 dag smooth flour
7 dl homemade cream
5 tbs milk
1 egg
some salt
some homemade lard

Filling

25 dag homemade cottage cheese
4 eggs
some parsley leaves
young onion
young nettle tops
salt

Knead the dough out of flour, cream, milk, eggs, homemade lard and salt. For the filling fry finely chopped parsley leaves, young onion with leaves and young nettle tops on the lard. Salt and when it cools down add 25 dag homemade cheese and four eggs. Roll out the dough, put the filling on one half, fold and close the edges. Bake for 45 minutes at 200°C.

babričini
kolaci
7



Magda Svečak

Putica za vinske svece



Tijesto

40 dag glatkog brašna
½ kocke germe
malo soli i šećera
1 dcl ulja
2 ½ dcl mlijeka

Nadjev

4 veća luka
15 dag špeka
3 jaja
5 žlica kiselog vrhnja
15 dag sira
sol
biber



Umijesiti tijesto, razvaljati i staviti u pleh tako da se tijesto podigne malo i po rubovima. Za nadjev luk izrezati na ploške, pržiti na malo masti i vode dok ne omeša. U luk dodati špek izrezan na sitne kockice. Soliti i biberiti po želji. Luk i špek rasporediti po tijestu. Preliti sa istučenim jajima s vrhnjem (jaja začiniti po želji). Gore naribati sir i peći oko 25 minuta.

Cake for the Wine Saints

Dough

40 dag smooth flour
½ yeast cube
some salt and sugar
1 dl oil
2 ½ dl milk

Filling

4 large onions
15 dag bacon
3 eggs
5 tbs sour cream
15 dag cheese
salt
pepper

Knead the dough, roll out and put on the baking sheet so that the dough stretches a bit over the edges. For the filling cut the onions into slices, fry in a little fat and water until it softens. Cut bacon into small cubes and add to onions. Add salt and pepper to taste. Spread onions and bacon on the dough. Mix beaten eggs with cream (season eggs to taste) and pour over the cake. Grate cheese on top and bake for about 25 minutes.

babiččini
koláči
8.



Vesna Hršak

Moja roža



Tijesto

80 dag glatkog brašna
1 jaje
malo soli
3 žlice vrhnja
1 kvas
3 dl mlijeka
1 žlica domaće masti



Od navedenih sastojaka zamijesi se tijesto i pusti da se digne. Razvaljano tijesto debljine oko 1 cm premaže se mašču i zarola kao gibanica. Tijesto se izreže u male trokute i slaže u medenicu. Peče se na 180°C oko sat vremena.

My Rose

Dough

80 dag smooth flour
1 egg
some salt
3 tbs cream
1 yeast
3 dl milk
1 tbs homemade fat

Knead the dough out of the listed ingredients and leave it to rise. Roll out the dough to the 1 cm thickness and spread with fat. Roll up like gibanica (cheese pastry dish). Cut the dough into small triangles and put into the earthen baking pan. Bake at 180°C for about an hour.

babiččiní
rolák 9.



Nada Zgorelec

Gostovanjsko prase



Tijesto

1 kg namjenskog brašna za dizana tijesta
5 žlica šećera
2 male žličice soli
naribana korica 1 limuna i 1 naranče
5 žutanjaka
½ dcl ulja
½ dcl slatkog vrhnja
½ dcl kokošje masti
2–3 dcl mljeka
1 svježi kvas (40 g)

Nadjev

50 dag oraha
15 dag šećera
tučeni bjelanjak od 5 jaja
sok jednog limuna ili rum



Za tijesto rastopiti kvas sa malo mlakog mljeka i šećera i lagano mijesiti. Dodati ostale sastojke, umijesiti tijesto i stavi na toplo da se digne. Premjesiti i pustiti da odstoji. Sastojke za nadjev promješati sa snijegom od tučenih 5 bjelanjaka. Dignuto tijesto razvalja se i napuni nadjevom, zarola se i stavljaju u namazani glineni kalup. Peći 1 sat na 200°C.

Pork for Guests

Dough

1 kg flour for raised dough
5 tbsp sugar
2 tsp salt
grated zest from 1 lemon
and 1 orange
5 egg yolks
½ dl oil
½ dl cooking cream
½ dl chicken fat
2–3 dl milk
1 fresh yeast (40 g)

Filling

50 dag walnuts
15 dag sugar
beaten egg whites from 5 eggs
juice from one lemon or rum

For the dough melt yeast in some lukewarm milk with sugar and knead gently. Add all other ingredients, knead and leave in a warm place to rise. Knead once more and leave to rest. Mix the ingredients for the filling with snow from 5 beaten egg whites. Roll out raised dough and fill with filling, roll up and put into a coated clay mould. Bake for 1 hour at 200°C.

NA FOTOGRAFIJI (S LIJEVA NA DESNO)

1. red: Vinković Milka, Podgajski Jadranka, Bračević Marija, Krklec Slavica, Bezjak Andelina, Poredski Jožica, Kipa Marica, Jagić Brankica, Hršak Olga, Šereg Julijana, Januš Ana, Čućek Anica, Vidović Mira

2. red: Vesna Hršak, Kogaj Manda, Vučilovski Milica, Filipaj Štefica, Pavliša Božica, Vlahović Slavica, Božić Ksenija, Tučkar Nada, Štahan Mirjana, Sinković Mirica, Bele Bernarda, Reiner Slavica, Lacković Božica, Tepeš Dijana, Strsoglavec Slavica

3. red: Radovečki Ljubica, Zrinski Dragica, Humski Melita, Barić Danijela, Bračun Ljubica, Blagec Marija, Svečak Magda, Zgorelec Nada, Hohnjec Anica, Hublin Ivanka

