

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,  
mljeka 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  
mljeka 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 dvostrukoj 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  $165^{\circ}\text{C}$  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  $165^{\circ}\text{C}$  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 mlijeka  
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 mlijeka 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  $180^{\circ}\text{C}$  dok ne poprimi boju. Smanjiti temperaturu pećnice na  $150^{\circ}\text{C}$  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  $180^{\circ}\text{C}$  until it starts to get colour. Decrease the oven temperature to  $150^{\circ}\text{C}$  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 mlijecna 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

