



KUHAR

17.1969g.



40 lista

204

na dasci tri puta savinjemo sa pola sata
rastmaka. Posle 3 savinjavanja podelimo testo na
toliko jufki koliko suda zelimo. Kada savin-
jemo jufke tanoco debljine noza i savinomo-
namo seimo sledecim naderom: u 4 dl vrucog
mleka otopimo 1/2 kg secera, 1/2 kg mlevenih
otaba, 1/4 kg mlevenih urmi (moze i smokava)
2 oljstene na trsemici stringane jabuke, 80 g
mrog gfozota, 2 sipce stringane cokolade, 2
kasicke permezera od kajnija i najzad dodamo
crnst meq od 4 belanca. Nader od macka: 25
dl kg secera ili jos bolje umesto secera ueti med,
i mrvati 1/4 kg mlevenog macka. Umesimo jos
150 g. mrog gfozota, stringanu koru od pola
limuna, 4 kasicke permezera od kajnija i meq
od 3 belanca.

SLANE ŠTANGLICE ZA ČAJ. (5)

Zamesimo glavo testo od 300 g. brašna, 200 g.
masla i 3 žumanceta. Dodamo 10 g. kvasca i vizele

paviše onoliko da bi dobili dobro meko testo za razvijanje na dasci. Soli se po ukusu. Razvijemo testo debljine pola smg. Pećemo na šipčice duge 8 a široke 1 smt. Odzgo namatemo žumančetom i porpemo sa malo vima. Pećemo pri umerenoj vatri.

KIFLICE SA PEKMEZOM (6)

Zamernimo meko testo sa vascem. Kada je meko, razvijemo na dasci, pećemo u kocke, punimo pekmezom i uvijemo kiflice u šećer.

KIFLICE SA ORASIMA (7)

Umesiti meko testo sa vascem. Kada je dovoljno meko, saviti testo oklagijom u debljini 0,5 cm, reći trouglaste komade i puniti sledećim naderom: u šolji mleka stavimo malo vanile, 200 gr. šećera i 1/4 kg mlevenih ora. Kada se dobro prokuva, namuti sa študijava, nastrugati malo kore od limuna (može se pomešati sa malo suvog grozda). Kad se nader

ohladi, punimo kiflice na sledeći način: u sredini svakog trougla stavimo po jednu kašičicu nadera od ora. Lanti trougao i unti u obliku kiflice. Svaku kiflicu namatimo odzgo žumančetom pa stavimo u tepniju namatani maslom. Peći da lepo zašume. Kiflice još vrce porpemo vanil-šećerom.

GIBANICA S MAKOM (8)

Gibnice s makom možemo prariti na 2 načina. Samliveni mak kuvamo u sirupu od šećera koje smo dadali malo strugane kore od limuna i malo suvog grozda. Ovim naderom porpemo rastegljenu kosu, kada je nader hladan. Podrugom načinu: rastegljenu kosu porpemo mašću, porpemo mešanim mlevenim macom. Zatim polijemo testo sa nekoliko kašika sirupa, pošeceramo obilno i uvijemo testo. Pećemo kao i vaku gibanicu u zamračenoj tepniji. (Ako umesto maca usmeemo orale dobićemo gibanicu sa orasima.)

VENČICI SA BIBEROM (9)

Zamesimo slano testo od 500 gr. brašna i 150 gr. gustičije masti. Dodamo dva jajeta, čašicu rumca, 2 dl vina i 15 gr. mljevenog bibera. Dobro izmjesimo i ostavimo da se odnosi 1 sat. Kad je testo stajalo dovoljno, pletemo male venčice i pečemo u pećnici.

(namazemo ih žumancetom)

KIFLICE SA MEDOM (10)

500 gr. brašna umesimo sa 200 gr. putera i krompira. Dodamo 200 gr. masti i 1 jaje. Natsevu kosu 1 limuna, 1 kesicu praška za pecivo i 200 gr. meda. Testo dobro umesimo i na dasci razrijemo u tanku kosu. Pečemo kosu u kocke i u vruću stavimo malo pekmeza, mijesimo i stavimo peći. Kada se ispeku mvaljamo ih još dok su vruće u šećeru u prahu koji je zamirisan vanilom.

POSTLASTICA OD JABUKA (11)

Nekoliko lepkih jabuka operemo i izdubimo im

Medimu nožice. U dobiveni otvor stavimo kašicu čičenik ošala i svog gvozdta. Stavimom pećnicu da se jabuke ispeku. Kada su jabuke pečene, izvadimo ih i u vruću stavimo kašicu meda i sluzimo.

SNEG OD PEČENIH JABUKA (12)

Jedan kg jabuka operemo i stavimo u pećnicu da se ispeku. Kada su pečene propasiramo ih kroz sito ili parit. Dobivenu masu stavimo u dublju činiju i dodamo sok i kosu jednog limuna i 250 gr. šećera u prahu. Dva belanca mutimo dok god se masa savršeno pečasto umuti i dobije metlu boju. Sluzimo u časama sa keks ili biskvite. Narocito je vruću masu ako se stavi na hladno mesto ili u frižider da bude hladan pre nego što se iznese na sto.

KREM OD VOĆA SA MEDOM (13)

Pečasto umutimo tri žumanceta sa 3 kašike meda. Dodamo 2 pune kašike džemera od nekog voća.

Štalu mešajući kuvamo na vatri dok se ne zgusne. Kada je gusto dodamo i čist sneg od 3 belanca. Kuvamo sa vatre i kada se malo ohladi dodamo još dve kašike dobrog kuma izmešamo i serviramo u čaše. Umesto permera možemo upotrebiti i meze kuvano voće.

LIKER OD KAFE (14)

Pamešamo 200gr. prstene kafe i jaku kuvamo kafu u 8 dl vode. 800gr. šećera kuvamo u gust mrvup dodavši 8 dl vode i pola šipke vanilije. Kada se kafa ohladi tarco isto i mrvup me to izmešamo sa 1 l alkohola 96%. Što duže stoji time je liker bolji.

LIKER ODMALINA (15)

100gr. čistog alkohola promešamo sa 150gr. od parizank malina. Dodamo 100gr. šećera u ^{zove} prahu, komadić kore cimeta i nekoliko karanfilića. 4 nedelje držimo dobro zapušeno na toplom mestu. Posle toga filtriramo.

DOMINO ŠTANGLICE (16)

Jednosto umutimo 2 žumanca sa 100gr. šećera i 150gr. masla. Dodamo 3 (kašike) šipke strugane čokolade i 250gr. brašna, dobro izmešamo i razrijemo testo debljine 0,5 cm. Pećemo u tepsiji koju smo namazali maslin i posli brašnom. Polovinu testa prekrivemo belom glazurou od šećera a polovinu glazurou od čokolade. Na bele štanglice stavimo tačice od čokolade, a na tamne štanglice tačice od bele glazure, slično domino kockama.

MEFTINI KOLAČI (17)

Jedno jajce umutimo sa 250gr. šećera, 60gr. masla i 50gr. strugane čokolade. Dodamo 1/4 l mleka, 250gr. brašna (koje smo prethodno umešali) i 1/2 paklice praška za pecivo. Sve ovo dobro izmešamo i pećemo u namazanjoj tepsiji. Kada se ohladi rećemo po želji.

OKRUGLI KOLAČI (18)

U čvrst meč od 4 belanca dodamo postepeno 280 gr. šećera u prahu. Mešamo jedan sat. Zatim dodamo 10 gr. sitnog cimeta i struganu koricu i sok od jednog limuna. Ostavimo 5 min. a zatim dodamo 250 gr. isecranih badema i vode bikarbone na vrh noža. Ruke pospešimo brašnom i na dlanu formiramo male okrugle kolače. Pečemo u tepsiji koju smo namazali maslom i posuli brašnom. Peče se na veoma umerenoj vatri.

POLJUPCI OD LEŠNIKA (19)

3 belanca mutimo sa 200 gr. šećera u prahu koje smo dodali sok od pola limuna i drugo mešamo. Kad je masa sasvim gusta i čvrsta, dodamo dva rebrva ribane čokolade u 200 gr. mlevenih lešnika koje smo prethodno uprtili u mlečnu tiganju. Poljupce redamo u namazani pleč kašičicom i pečemo na umerenoj vatri.

KOCKE SA ORASIMA (20)

Terasto umutimo 2 žumanceta, 100 gr. masla sa 50 gr. šećera, dodamo malo ruma, na vrh noža sol i 300 gr. brašna. Testo ravnijemo debljine pola centimetra, pečemo u namazanoj tepsiji do pola. Izvadimo polapečeno testo i kada se ohladi namazemo mermeladom.

Preko ovoga stavimo nader od 8 žumanceta koje umutimo sa 300 gr. mlevenih oraha, čvrst meč od 8 belanca, koricu i ruma i struganu koricu i sok od jednog limuna ili poneraude. Sada stavimo ponovo da se peče. Kada je pečeno namazemo belom glazurom od šećera i secem^u kocke
IVENCICI S ORASIMA (21)

Umесimo testo od 2 jajeta, 120 gr. šećera, 150 gr. mlevenih oraha, 100 gr. masla, 200 gr. brašna. U testo dodamo cimet ili

sitnil karamfilića. Dasku pospemo brašnom
i uzom poljamo šipćice koje uvijamo u
vencice. Pećemo u tepsiji uzju smo namaza
li i posuli brašnom. Peće se pri blagoj vatri.
Po želji može se ukusiti belom glazurom
KARAMEL KUGLICE 22

U dubljoj posudi umeriti 200 gr šećera,
200 gr mlevenih orašča, punu kašiku merme
lade, jedno belance i šipke strugane
čokolade. Od ove mase praviti kuglice i u
sredinu svake kuglice staviti malo voće od
slatkog, koji se dobro okupao od soka.

U šerpi na peći upržiti šećer bez vode
dok nedobije fina rumena boja. Sruku
kuglicu nabosti na čačkalicu i zamotati
u prijeni šećer. Odmah izvaditi i staviti
na namazanu dasku uljem. Kada se
šećer stegne staviti u kapike za udaje.

ŠTANGLICE S ORASIMA (23)

Lamesimo testo od 250 gr orašča, 200 gr
šećera, dodamo 1 celo jaje i jedno žu-
mance i malo strugane kore od limuna.
Dasku pospemo brašnom i razvijemo testo
debljine pola centim. Šad uzmemo 1
belance, kafenu razrećicu soka od limuna
i 80 gr štampa. Sve ovo mješamo u 1 lončiću
do god se penasto ne umuti. Ovu masu
možemo ravnomerno pruziti razvijenoj
testu na dasci. Tepsiju namazemo
masću i pospemo brašnom. Noćem secemo
štanglice i redamo u tepsiju. Pećemo pri
maloj slabij vatri ga da bi glazura ostala
bela.

FIHA KREMPITA (24)

250 gr belog brašna i kašiku vinskeg sirćeta

jedno žumance malo soli i od pulike 1 deci
vode zamesimo mekano testo i otarimo i
otarimo 20 min. da se odmori. Zatim na
dasci razvijemo tanku koru na sredini
kore otarimo parce masla sa leda u teži-
ni 250 gr. Testo previjemo 3 puta sa po 20 min
odmora. Četvrti put razvijemo 2 tanke kore
i ispečemo prvo jednu, pa posle drugu
u + sa ručjoj pećnici. Kada se kore ohlade
1 od njih namažemo hladnim kremom od va-
nile a drugu resecemo na kocke i stavimo
preko kreme. Krem: 6 žumanaca umutimo
sa + 100 gr šećera u maslu i dodamo 50 gr
brašna. Broj masi dodamo 4 deci mleka
i na blagoj vatri stalno mešajući kuvamo dok
se zgusne. Na kraju dodamo umućenu penu
od 6 žumanaca belanaca razvedenu sa 60 gr
šećera.

ČOKOLADNE KOCKICE (25)

Dve šipke čokolade i 20 gr. masla u serpi
na kraju toplog štednjaka omeksamo.
Stalno mešajući dodamo 160 gr šećera, 80
gr. mlavenog badema. Kada se ohladi doda-
mo 4 žumanca, 80 gr brašna i kristalnog
od 4 belanca. Šipamo u namazan pleh
od debljine prsta. Odrezo po pemu dva
šerom bademom. Pećemo na blagoj
vatri. Kada se ohladi isecemo u
kockice.

BAKLAVA (26)

Je 4 žumanca 1 celo jaje. $\frac{1}{3}$ putra od
fitalja i koru od limuna i brašno (prifit
nuta)
 $\frac{1}{2}$ kg jezgre i staviti u 4 njih creba.
Šipke za stvaranje baklave moraju biti

okle. Dva do tri lavana posipati ićom svaki red. U sredini stavimo okle sa malo creba i gore 1-3 reda jufci posibe ićom. Pomastiti i izrezati u kocke. Zatim kjućolim pulhom zolijemo i stavimo peći.

Kuhamo agd i kad se šećer usine izerie mo pola limuna i stavimo u agd

HURMAŠICE 1271

$\frac{1}{4}$ kg maslaca i žumance i nepuna časa belog vina 37 dky brašna samo gift. $1\frac{3}{4}$ kg šećera kuvamo agd

MEĐENI KOLAČI 1281

Procuvajte 250 gr. meda sa 250 gr masla ili 200 gr masla. Kad zapeni skinite sa vatre i lagano umesajte 1 l. brašna, dobro izmesite da nebude grudvica, pa pustite da se ohladi. Kada je testo još mlavo, dođajte 4 jajeta, kasiricu cimta

belog brašna. Masu stavimo u kalup podmazan maslom. Peći pri (laganoj) laganoj vatri. Kada je pečena izvadi se iz kalupa. još topla se namaže pekmezom od kojije. Olastenu tortu namažeti glazuram od čokolade. Glazura: 100 gr čokolade, 100 gr ~~š~~ šećera i 4 kasirice vode kuhati na srednjaku dok se ne zgurane. Zatim skiniti sa srednjaka, dođati kasiricu masla, mješati dok se masa ne postane mlava. i prelići njome tortu.

ČUDO TORTA (32)

Potrebni materijal:

4 jajeta, 300 gr šećera, 200 gr brašna, 100 gr mješavine okle, pola paketa praška za pećeno.

4 žumanca sa 300 gr šećera dugo mješati dođajući postepeno kasiricu po kasiricu vode 10 kasirica. Kad je masa penasto umije

na dodati brašno, orah i ~~pruška~~ za pecivo.
a na kraju čvrst sneg od 4 belanca. Peći na
umjerenoj vatri i vatri.

Šila:

2 žumanca izlupati sa ~~200 gr~~ 20 dek putra
postepeno dodavati 20 dek šećera, 3 rebra vatro
pljene čokolade i na kraju sneg od 2 belan-
ca.

JEFTINA MOKO TORTA (33)

Penasto umutimo 1 celo jaje sa 50 gr masla i
80 gr. šećera. Dodamo 2 velike kašike jakе
crne kafe pola čaše mleka i 320 gr. brašna
kome smo prethodno dodali kesicu praška
za pecivo. Na dasci razvijemo 5 komada
okrugle tanke kore u obliku torte. ^{pećemo} Kore ^{pećemo}
posebne. Kada su kore pečene punimo
sledjećim kremom: jedan u omot puding
praška ukusa kafe umutimo s najbolje -

- "KRAS PUDING" u 1 del hladnog mleka, a u
masu kuvamo u 2 del vrućeg mleka
koje smo zasladili po ukusu. Kada je
masa gusta, skinemo sa špareta i kad
se potpuno ohladi dodamo 150 gr penasto
umućenog masla (može i stolni ma-
rgarin). Pečene ~~200~~ kore namažemo kremom
redamo jednu na drugu i spolja tortu na-
mažemo istim kremom. Hazon 1 dan ~~na se~~
upotrebljava za jelo.

KAKAO TORTA (34)

80 gr. svežeg ^{masti} masla dobro umutimo, zatim
dodamo 4 žumanca sa 250 gr. sitnog
šećera. U šolju mleka kuvamo 50 gr. ka-
kao i dodamo umućenoj ~~masti~~ masi.
Najzad dodamo još 250 gr. 8 griz brašna
pola kesice praška za pecivo i čvrst
sneg od 4 belanca. Pećemo ga u kalupu.

namazano i posuto brašnom pri laganoj
vatni 45 min. Kada je torta pečena
i kada je se ohladi izrežemo u 3 dela.
Svaki deo namažemo mekom rastom demarcom.
Spolja je torta namazana slatkim
povlakom.

BELA LIMUN TORTA (35)

penasto umutimo 8 žumanaca sa 8 kašika
stauba. Dodati sneg od 8 belanaca i 8 kašika
belog brašna. Peći pri umerenoj vatni.
Tortu prekriti na 2 dela.

Krem za nadev: 4 del mлека kuvati
dok ne provri. U vrućoj vruće mleko doda-
ti 4 kašike šećera i stroganog u kovu od
limuna. U 1 del hladnog mлека dodati
4 kašike belog brašna. Sipati u vruće mleko
stalno mešajući dok se mešaju. Kad je dovoljno
zgusne skinuti s peći

iscediti u krem sok od 1 limuna i naj-
zad dodati 10 deka masla stalno mešajući.
Kada se krem ohladi, nadevati i namazati
zubi tortu

ČOKOLADA TORTA (36)

Umutimo 8 žumanaca sa 25 deka šećera. U
penasto umućenu masu dodamo 1 kašičicu
priene mlevena kave. 5 deka strogane čok-
olade, čvrst sneg od 8 belanaca i 25 deka
mlevenih oraha. Kalup namažati maslom
i posuti brašnom. Granice kalupa obložiti belim
papirnom. Testo peći pri umerenoj vatni. Ka-
da je pečeno vaditi iz kalupa, ali papir
neokolo skidati samo kada je torta potpu-
no hladna, da bi torta ostala lepa i visoka.
Tortu prekriti i namažati spolja glazurom
od čokolade. Nadev je nepotreban.

TORTA OD JAGODA (37)

6 celih jaja i 4 žumanca kuvamo stalno mešajući na pari sa 150 gr šećera. Skidajući sa vatre ulupamo kao penu dokod se ne ohladi. Kada je potpuno hladno dodamo 150 gr brašna i 40 gr otopljenog masla. Pećemo u kalupu za tortu. Kada je pečena i ohlađena, punimo sledećim kremom: 100 gr ulupanu slatke pavlake pomešamo sa 50 gr pupara, vanil jagoda, 100 gr jagoda isecizamo na komadiće i prelijemo sa malo dobrog votjaka. Jagode ~~g~~ dodamo u pavlake i napunimo tortu. Namažemo odzgor sa istim kremom i ukrasimo malim jagodama umućenim ~~š~~ šećerom.

GLAZURA OD LIMUNA ILI POHARAHĐZE (38)

Rezene sok od jednog limuna ili dve porane

ndže pomešamo sa toliko u prahu da dobijemo gustu jedndičnu masu. Mešati treba dosta dugu. Ako vidimo da je masa bitna, dodamo još šećera, ako je porisrije gusta, dodamo nekoliko kapi vode.

KREM OD ČOKOLADE (39)

3 cela jajeta, 150 gr šećera, kuvamo na pari dok ne zgurne. Kada se malo ohladi dodamo 100 gr masla i šipku strugane ~~č~~ čokolade.

MOKA KREM (KOFRAFE KREM) (40)

3 žumanca, 150 gr. šećera, 4 kašike jake crne kafe kuvamo na pari stalno mešajući dok se ne zgurne. Ondi skinemo sa vatre, mešamo dalje da se malo ohladi a zatim dodamo 200 gr. penasto umućenog masla.

KREM OD LIMUNA (41)

10 žumanaca umutimo sa 200 gr šećera od
i korom od pola limuna. Dodamo sok od
2 limuna, 1 decil ~~dobro~~ dobrog belog vina,
kuvamo na srednjaku dok se ne zgurne.
Gusti krem kada se ohladi pomešamo sa
čvrsto ulupanom penom od 10 belanaca.

Služimo u staklenj činjici ili časama.
Do služenja držimo na ledu.

JEFTINE KOCKE SA ČOKOLADOM (42)

Penasto umutimo 60 gr masla. Dodamo 1 jajce
i 4 kašike šećera. ~~Dobro~~ ~~Dobro~~ Dobro iz
mesamo i dodamo 2 šipke čokolade koje smo
prethodno usugrijali da je mekano. Zatim
~~od~~ dodamo u masu još 100 gr mlevenih oraha
malo narivenog orahica i pola šolje mleka
i na kraju 4 kašike brašna u koje smo

umeli pola kesice praška za pecivo.

Pecemo u namazani pleh koji smo posu-
li brašnom. Kada je testo pečeno izvne-
mo ga iz pleha i namazemo glazurom
od čokolade. Pečemo u vruće i služimo.

KEKS S' MEDOM (43)

Penasto umutimo 150 gr margarina. Doda-
mo 3 cela jajeta 50 gr šećera u prahu i
750 gr belog brašna koje smo dodali pu-
nu kesicu belogog kvasca u kuhu i
najrad testo na dasci tanko i pomoću
modle 3 za keks radimo figure i peče-
mo pri umerenoj vatri

KEKICI S ORASIMA (44)

Od 350 gr brašna, 250 gr masla, 120 gr mle-
venih oraha i 150 gr šećera umesiti testo
i raziti na dasci. Sa 1 rinskim časom

izvaditi - iseci u krugove a sredinu svakog kruga vaditi pomocu noznice, da dobijemo 6 venčice. Pećemo u tepsiji koju smo prethodno namazali maslacu i posuli brašnom.

Ispicene venčice još ručice posipamo sa vanil-sječecom u prahu i preden redemo na čini-ju.

KREM ŠTANGLE S ORASIMA (45)

500 gr. brašna pomešamo sa 1 kašikicom ledenog kvasca. U dubljjoj činiji posebno mutimo 150 gr šećera, masti. Jedno celo jaje i 150 gr šećera. Kada je penasto umućena ovaj masi dodamo brašno sa ledenim kvascom i toliko mleka da bi dobili mekano testo koje na dasci za mesanje oklag-om razvijemo u koru debljine prsta. Ovu koru stavimo u pleh i pećemo u pećnici pri umerenoj vatri da testo

ostane svetle boje. Krem: 100 gr mlivenih orača i dve kašike, belog brašna pomešamo u 1 del mleka, kada je gusta skinemo sa vatre i ohladimo. Posebno umutimo 200 gr šećera u prahu i 200 gr stolnog margarina sa pola del dobrog ruma. Kada je penasto umućena ovaj masi dodamo kvasca po kvascu ohladeni kufoni krema od orača. Dobro izmešamo i ceo ovaj krem namazemo na pećenu koru. Lepo poravnamo i odbergu posperemo mljevenim i rosladenim orasima. Kad se krem potpuno ohladi i stežno sećemo štanglice.

Španska torta (46)

1 jaje mutiti sa 2 šake šećera i dodati 1/3 putra dobro mutiti. Kad je umućeno dodati malo masla od pala i mljeha u koje smo stavili pala paketiće germe

zatim staviti oštre male da testo bude kao za krafne najzad hornu od 1 limuna i staviti da nadvate.

Fila

Dok testo nadolazi muti se 4 zumanca sa 4 jajima i šećera. Kad je dobro umućeno dodati 2 kašike gustih brašna nato staviti $\frac{1}{2}$ l mlijeka, nastaviti na broj 5 tedenjaka i stalno mijesati dok se ne zgusne. Kad se zgusne staviti da se ohladi. Kad je ohladi staviti ostatak putera umutiti i dodati 10 dek. oraha. Na broj 5 sneg od 4 bjelanca sa 1 kašikom štamb. šećera. Podmažati 2 pleha razdijeliti testo koje je nadvato nastojiti po tepsi. Po tom staviti filu u peći na ungo renoj vetri.

Školjč kao torte (47)

- 10 jaja
- 30 dek. oraha
- 20 " grozdice
- 10 kašika šećera
- 10 " brašna
- 1 horn od limuna
- 75 dek. šećera

Mutiti 10 zumanca sa 10 kašika dek. šećera kad je umućeno staviti sneg od 10 bjelanca.

Zatim brašno orah i erebe u horn od limuna peći na ungo renoj vetri. Zatim zaliti agdu slatko od jagoda.

Očistiti pitome jagode uoku jednu po jednu staviti u limun toz zatim izvještati u limun na porjedone jagode na toga redati jagode u sumpu

u hojoj se se kuhati slatko.
red jagoda red šećera staviti
da stoji preko noći.

Sutra kuhati kad je
gotovo pokriti mokrom krpanom
dok se ne ohladi. Na 1 kg jagoda
ide 1 kg šećera. Limun toz se
rastopi 2-3 kašičice u pola šalice
vode

Ajvar (48)

5 kg osušenih crvenih paprika od
sjemenki i 2 kg crnih patlidžana ogu-
liti. 4 l vode $\frac{1}{2}$ dcl ekstrakta i dobru jaku
soli. Paprike i patlidžane u tona obari-
ti. Ovo sjediti da dobro okupa. Ojedeno
samliti na mlinu od mesa sa 2 gl. bje-
log luka. U šerpu staviti $\frac{3}{4}$ l ulja. Kad
se ulje ugrije sipati samljenu masu i
dinstati dok ^{ne}bude gotovo. Sasuti u tegle

mlaks ajvar, odorgo staviti malo ulja i
porezati pergamentom.

Musaka od patlidžana (49)

Irezati crni patlidžan na 1 cm deblje
ne na drugu stranu i nasoliti dobro u
jedan sud da stoji. Ipršiti mas i meso
samljenom, samo dobro i pršiti. Poradi i pa-
tidžan iz suda u vodu iscediti dobro
i tako stavljati u 3 vode i samo dobro
iscediti. Havit ulje i redati po njemu ku-
šice i pršiti s obje strane dok ne pou-
mene. U duboku tepsiju redati red ku-
šice pospeš mesom i tako red porad
i najrad gore patlidžan. Paradajza
malo staviti, preliti mlakom vodom još
bolje čorbom i preliti patlidžane i stavi-
ti u renu. Posebno napraviti tj. umak

tiš s gaja i porlake (mlijak). Kad je
patežan i spečen preloži ovim jajima i porla-
kom i propечи malo bez poklopca.

Kokos kolač

Tjesto:

3 cijela jaja mješati sa 20 dkg šećera, je-
dna mala šalica ulja, sve dobro izmješati,
te, zatim dodati 6 kašika sode, 6 kašika
mlijeka, 25 dkg brašna, 1 prašak za pecivo.

Fila:

35 dkg brašna šećera, 10 kašika mlijeka,
ka, staviti na šparet da se stopi, dodati
cijeli margarin, 3 kašike kakao i udaljaj
u kokos.

Fila se prokuha i naljaju se kolači u tako
šumoj filu a zatim u kokos.

TURČIJA

10 l vode umutiti: 1 kg mesa, 300 gr. soli,
1/4 l suncijevog ulja i 2 mrobana. Doko izumijevaj
i dno naj isplekano ne porče.

Pršutja

Potrebno:

1 kg mesa - jagnjetina i teletina

1 kg paprika

1/2 kg paradajza

1/2 kg luka

1/2 kg krompira

Izrezati povrće na ploške. Meso
ostaviti u komadu. Složiti red povrća
red mesa. Od začina koristiti samo
so. Kuhati ~~na~~ (peći u remini) na
230°C tri sata. Nakon toga zapeti
odozgo par minuta.

Kuhati	
Krompir	1250 kg
Brasna	225 gr
3 jaja	

100 krompira oguliti i
 isparisati, dodati 3 jaja
 i 14 miljunskom sa stanki i
 dodati 225 gr brasna. To
 ne izuje oti.

150 gr mesle i 200 grama vec'na
 izmesati u teri koja se
 samo pomasti i na laganom
 vatri mije.

Kuhati	
Krompir	1250 kg
Brasna	225 gr
3 jaja	

100 krompira oguliti i
 isparisati, dodati 3 jaja
 i 14 miljunskom sa stanki i
 dodati 225 gr brasna. To
 ne izuje oti.

150 gr mesle i 200 grama vec'na
 izmesati u teri koja se
 samo pomasti i na laganom
 vatri mije.