

*babicičini
kolaci*
12.



ISSN 1847-6023 19,90 KN

A standard linear barcode is displayed vertically, with the number "9 771847 602061" printed below it.



9 771847 602061

- 11 Sinković Mirica Uskrsni medenjaci "Ana"
 13 Stepan Biserka Torta od graha
 15 Hrčić Ana Starinska torta od oraha u obliku Panja
 17 Kipa Marica Šarena gibanica
 19 Štahan Mirjana Vuzmena pisanica
 21 Hršak Vesna Gusjenice
 23 Jagić Brankica Vinske štangice
 25 Lacković Božica Hajdina torta
 27 Zgorelec Nada Kolač od drnule (drenak)
 29 Pavlović Mirjana Bakin kolač
 31 Pilarić Đurdica Damin inat
 33 Vlahović Slavica Slana gibanica sa sirom
 35 Milčić Dragica Orahova pita sa štangicama
 37 Varžić Nadica Svatovska pogača
 39 Hršak Olga Kekse s domaćim putrom
 41 Ljubić Zdenika Torta od kukuruznog brašna
 43 Tandarić Ivanka Zdravi štrukli
 45 Svečak Magda Zagorska torta
 47 Šaić Ana Gospodska gibanica
 49 Radovečki Ljubica Kugljif od naranče
 51 Drnetić Mirica Kolač s pekmezom
 53 Strsoglavec Slavica Sirni štrukli za malu južinu
 55 Gradiški Dubravka Makovnjača
 57 Žalec Mirica Kuglof bake Jage
 59 Strugar Ivkica Ribana pita
 61 Bezjak Andelina Težačka povjanjka
 63 Krklec Slavica Siromašna pita – dan noć
 65 Vinković Milka Svatovska doboš torta
 67 Bračević Marija Kuglof s lješnjakom
 69 Podgajski Jadranka Kuglof
 71 Celjak Vesna Kuruzna torta
 73 Šimac Slavica Šarena pita
 75 Kogaj Manda Pogačice od čvaraka
 77 Čačko Sanja Salenjaci s vinom
 79 Hublin Ivanka Babičin kolač
 81 Križnik Đurdica Griz kocke s limunom
 83 Humski Melita Bakini slanci

IZDAVAČ / PUBLISHER
 Krapinsko-zagorska županija

 ZA IZDAVAČA / FOR THE PUBLISHER
 Željko Kolar

 UREDNICA / EDITOR
 Ana Pavić

 LEKTURA I PRIJEVOD /
 PROOFREADING AND TRANSLATION
 MT studio

 OBLIKOVANJE, PRIJELOM
 I PRIPREMA ZA TISAK / DESIGN,
 LAYOUT AND PREPRESS
 Hamper studio

 FOTOGRAFIJE / PHOTOGRAPHS
 Maja Danica Pečanić

 STILIST ZA HRANU / FOOD STYLIST
 Domagoj Frisch

 VODITELJICA PROJEKTA /
 PROJECT MANAGER
 Ana Pavić (kzž)

 TISAK / PRINTED BY
 Alfa d.d., 2018.



babičině
koláči

12.



PREDGOVOR

Krapinsko-zagorska županija i Turistička zajednica kzz dvanaestu godinu zaredom organizirale su jedinstvenu manifestaciju *Babičini kolači*, koja je postala prepoznata diljem Hrvatske, a o čijoj popularnosti govori i podatak da je na ovogodišnjem natjecanju održanom u gradu Oroslavju, odakle dolazi prošlogodišnja pobjednica Zdenika Ljubić, nastupilo čak 37 bakica iz svih dijelova županije, koje su se natjecale za pobjedničku lenu. Tradicijski kolači koje naše bakice pripremaju iz godine u godinu ne ostavljaju ravnodušnim čak ni najzahtjevnije nepce, a tajna leži u tome da su svi kolači pripremljeni s puno ljubavi te od domaćih sastojaka i proizvoda, uzgojenih na tradicijski način. Mnogobrojni posjetitelji koji su posjetili dvanaesto izdanje *Babičinih kolača*, najposjećenije dosad, toga su postali svjesni već nakon prvog zaloga neke od slastica koje su pripremile marljive natjecateljice.

Stručni žiri svake godine ima nimalo laku zadaču – “u moru” odličnih kolača potrebno je odabrati onaj najbolji. U vrlo jakoj konkurenциji stručni žiri ove se godine najviše dojmio kolač Mirice Sinković iz Donje Stubice, koja je pripremila uskrsne medenjake “Ana”. Iduće godine, trinaesto izdanje Babičinih kolača bit će održano u dvorcu Oršić u Gornjoj Stubici. U međuvremenu, ovogodišnji pobjednički kolač, ali i sve ostale koji su bili u konkurenциji na ovogodišnjoj manifestaciji, moći ćete i sami probati ispeći kod kuće te iz prve ruke osjetiti tradicijske okuse i mirise iz Zagorja, za koje vjerujemo da vas neće ostaviti ravnodušnima.

Uživajte u pronalasku vašeg najomiljenijeg zagorskog tradicijskog kolača!

Vidimo se u dvorcu Oršić!

Željko Kolar
župan



FOREWORD

For the twelfth 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 throughout Croatia. About the popularity of this manifestation speaks the fact that on this year's competition held in the city Oroslavje, where the last year's winner Zdenika Ljubić is coming from, as much as 37 grandmas from all parts of the county took part and competed for the winning sash.

Traditional cakes prepared by our grandmas year after year won't leave cold-hearted even the most demanding palates, and the secret lies in the fact, that all cakes are prepared with lot of love and out of homemade ingredients and traditionally grown products. Numerous visitors that visited the twelfth edition of the *Grandma's cakes*, the most visited so far, became aware of this as soon as they tasted the first bite of some of the desserts that were prepared by our diligent competitors. Each year the expert jury has a very ungrateful job – “in the sea” of great cakes they need to pick the best one. In a very strong competition this year the expert jury was most impressed by the cake made by Mirica Sinković from Donja Stubica, who prepared the Easter gingerbread “Ana”. Next year, the thirteenth edition of *Grandma's cakes* will be held in the castle Oršić in Gornja Stubica.

In the meantime, 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 first hand, which, we believe, won't leave you indifferent.

Enjoy the search for your most beloved Zagorje traditional cake!

See you in the castle Oršić!

Željko Kolar
county prefect





Mirica Sinković, pobjednica /winner

Vječni okusi Zagorja

TIMELESS TASTES OF ZAGORJE

Babičini kolači, koju su dvanaestu godinu zaredom organizirale Krapinsko-zagorska županija i Turistička zajednica kzz, postali su puno više od puke manifestacije. Ovo jedinstveno događanje, prepoznato diljem Lijepih naših, postalo je podsjetnik na neka minula vremena, koje ima ulogu čuvara bogate kulturne baštine Hrvatskog zagorja, i to na način koji je svima mio i drag – preko nepca. Kolače koje naše drage bakice marljivo pripremaju često volimo usporediti s vremeplovom. Zašto? Pa zato jer je dovoljan jedan zalogaj, koji će vas istog trenutka vratiti u prošlost, u djetinjstvo. Njihovi kolači su malo čudo na tanjuru, rađeni s puno ljubavi i predanosti, koji nose poruku da je radost podijeljena s bližnjima jedina prava radost, i to je jedna od poruka koju *Babičini kolači* uspješno i dosljedno prenose na nove generacije već dvanaest godina.

Osim kulturne note, *Babičini kolači* također imaju i turističku notu. Iz godine u godinu manifestacija “putuje” Krapinsko-zagorskom županijom, zahvaljujući čemu posjetitelji imaju priliku upoznati našu Bajku na dlanu, djelić po djelić.

Ove godine u Oroslavju se za pobjedničku lenu, odakle je prošlogodišnja pobjednica Zdenika Ljubić, natjecalo 37 bakica iz svih

Manifestation *Babičini kolači* (*Grandma's cakes*), which was organized for the twelfth year in a row by Krapina-Zagorje County and Tourist Board of Krapina-Zagorje County, became more than just a manifestation. This unique manifestation, recognized throughout our country, became 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.

We often like to compare the cakes, diligently made by our dear grandmas, to a time machine. Why? Because it is enough to taste one bite, and it will take you instantly back in the past, in childhood. Their cakes are a little miracle on the plate, made with lot of love and dedication, which carry the message that the real joy lies in the joy shared with the loved ones, and that is one of the messages that *Grandma's cakes* successfully and consistently transfer to new generations for twelve years in a row. Except the cultural tone, *Babičini kolači* also have the tourist one. Each year the manifestation “travels” from one part of Krapina-Zagorje County to the other, and offers the visitors the opportunity to meet the *Fairy tale at hand*, bit by bit.





dijelova županije. Pobjednička lenta pripala je Mirici Sinković iz Donje Stubice, koja je pripremila uskrsne medenjake "Ana". Preporučamo vam da, ako još niste, okuse i mirise *Babičinih kolača* doživite uživo, na samoj manifestaciji, što je zaista prekrasan osjećaj. Do iduće godine, kad će trinaesto izdanje *Babičinih kolača* biti održano u dvorcu Oršić u Gornjoj Stubici, te iste okuse i mirise možete otkrivati i uživati u njima u toplini vlastitog doma, s obitelji i prijateljima, a u čemu će vam pomoći kuharica s receptima koja se izdaje svake godine.

This year, in Oroslavje, where the last year's winner Zdenkica Ljubić is coming from, 37 grandmas from all parts of the county competed for the winning sash. The winning sash went to Mirica Sinković from Donja Stubica, who prepared the Easter gingerbread "Ana". We recommend that you, if you haven't yet, experience live the tastes and scents of *Grandma's cakes*, at the manifestation, which is truly a wonderful feeling. Until next year, when the thirteenth edition of *Grandma's cakes* will be held in the castle Oršić in Gornja Stubica, you can enjoy the same tastes and scents in the warmth of your own home, with your family and friends – and the cookbook with the recipes, which gets published every year, will help you with that.





Ocenjivačka komisija s vrsnim 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 Dražen Đurišević, promotor Podravkine kuhinje, kušali su redom sve kolače ocjenjujući pritom originalnost (autohtonost) recepta, izgled i okus kolača te usmenu prezentaciju kolača same natjecateljice.

Osim za jedno od tri pobjednička mješta 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 starini zagorskog duha i tradiciji bodovalе su Senka Jurina, poznata hrvatska folkloristkinja, Tatjana Brlek, v.d. voditeljica Muzeja Staro selo Kumrovec i Danica Pelko iz Donje Stubice. Titulu je ponijela Božica Lacković iz Oroslavja.

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 Dražen Đurišević, promoter of *Podravka cuisine*, 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 Danica Pelko from Donja Stubica. Božica Lacković from Oroslavje has won the title.



I. NAGRADA

Sinković Mirica

Uskrsni medenjaci “Ana”



Sastojci

1 jaje
4 žlice šećera
4 žlice mlijeka
2 žlice meda
2 žlice masti (krute)
1 žličica sode bikarbone
½ žličice cimeta
½ žličice klinčić ili anisa

Ukras

1 bjelanjak
4 žličice šećera u prahu



Sastojke miješati drvenom kuhačom na laganoj vatri ili na pari da bude pjenasto. Ohladiti i dodati 20 žličica glatkog brašna – zamijesiti glatko tjesto. Tjesto pusti odmarati jedan sat, zatim razvaljati na debljinu od 0,5 cm. Modlicama za kolačiće formirati oblik i premazati jajetom. Peći 20 minuta na 160 °C.

I AWARD

Easter gingerbread “Ana”

Ingredients

1 egg
4 tbsp. sugar
4 tbsp. milk
2 tbsp. honey
2 tbsp. lard (solid)
1 tsp. baking soda
½ tsp. cinnamon
½ tsp. clove or anise

Decoration

1 egg white
4 tsp. of powdered sugar

Mix the ingredients with a wooden spoon on low heat or steam until foamy. Cool down and add 20 teaspoons of smooth flour – knead smooth dough. Leave the dough to rest for one hour, then roll out to 0,5 cm thickness. Form the shape using cookie moulds and coat with egg. Bake for 20 minutes at 160 °C.



Stepan Biserka

Torta od graha



Biskvit

½ kg krupnog graha
6 žumanjaka
6 žlica šećera
2 žlice krušnih mrvica
1 prašak za pecivo
5 dag oštrog brašna
snijeg od bjelanjaka

Krema

½ l mljeka, 15 dag šećera,
3–4 žlice oštrog brašna,
1 maslac (250 g)



Grah skuhati i kada se ohladi propasirati. Žumanjke dobro izmiješati sa šećerom, dodati propasirani grah, brašno, krušne mrvice i prašak za pecivo. Posebno od bjelanjaka istući čvrsti snijeg, dodati pripremljenoj smjesi i lagano promiješati. Uliti u kalup za tortu koji smo prethodno namazali maslacem i posipali brašnom. Peći 45 minuta na 180 °C. U malo mljeka dodati šećer i brašno te izmiješati Ostatak mljeka staviti da zakipi te dodati pripremljenu smjesu i mijesati dok se ne zgusne. Kad se krema ohladi, umiješati maslac. Ohlađeni biskvit prerezati na pola, premazati kremom i ukrasiti po želji.

Bean cake

Biscuit

½ kg large beans
6 egg yolks
6 tbsp. sugar
2 tbsp. bread crumbs
1 baking powder
5 dag rough flour
snow from egg whites

Cream

½ l milk
15 dag sugar
3–4 tbsp. rough flour
1 butter (250 g)

Cook beans and mash when cooled. Mix well egg yolks with sugar, add mashed beans, flour, bread crumbs and baking powder. Beat firm snow from the egg whites, add to the prepared mixture and stir lightly. Pour into a tart mould previously greased with butter and sprinkle with flour. Bake for 45 minutes at 180 °C. Add sugar and flour to some milk and mix. Bring the rest of the milk to boil, add the prepared mixture and stir until it thickens. When the cream cools down, add butter and mix. Cut the cooled biscuit in half, spread the cream and decorate as desired.



III. NAGRADA

Hrčić Ana

Starinska torta od oraha u obliku Panja



Biskviti

(1) 6 žutanjaka, 15 dag šećera,
15 dag oraha, 3 žlice krušnih mrvica,
malo praška za pecivo, 6 bjelanjaka – snijeg;
(2) 6 jaja, 6 žlica šećera, 6 žlica oštrog brašna;
Preljev: mljijeko, rum i 2 vanilin šećera

Krema

½ l mljeka, 40 dag šećera, ½ kg oraha,
30 dag maslaca, 0,5 dl ruma



Za biskvit 1 izraditi žumanjke sa šećerom, dodati preostale sastojke i na kraju umiješati snijeg od bjelanjaka. Peći u okruglom kalupu za torte na 180 °C. Pečeni biskvit ohladiti i prerezati 2 puta tako da ispadnu 3 kore. Sastojke za biskvit 2 zajedno promiješati te peći u okruglom kalupu na 180 °C. Ohlađeni biskvit prerezati na pola tako da ispadnu 2 kore. Za kremu prekipjeti pola litre mljeka sa 40 dag šećera, dodati pola kile oraha te u ohlađeno 30 dag izrađenog maslaca pa sve zajedno izmiješati. Kore prije mazanja kremom poškropiti prokuhanim mljijekom, rumom i vanilin šećerom. Slaganje: smeđi biskvit – krema – žuti biskvit – krema – smeđi biskvit – krema – žuti biskvit – krema – smeđi biskvit i izvana ukrasiti preostalom smjesom po želji.

III AWARD

Old-fashioned walnut tart shaped as Stump

Biscuits

(1) 6 egg yolks, 15 dag sugar,
15 dag walnuts, 3 tbsp. bread
crumbs, some baking powder,
6 egg whites – snow;
(2) 6 eggs, 6 tbsp. sugar,
6 tbsp. rough flour;
Topping: milk, rum and
2 vanilla sugars

Cream

½ l milk, 40 dag sugar, ½ kg
walnuts, 30 dag butter, 0,5 dl rum

For biscuit 1 mix egg yolks with sugar, add the rest of the ingredients and finally snow from egg whites. Bake in a round cake mould at 180°C. Cool down the baked biscuit and cut 2 times to receive 3 crusts. Mix the ingredients for biscuit 2 and bake in a round mould at 180°C. Cut the cooled biscuit in half to receive 2 crusts. For the cream boil ½ l milk with 40 dag sugar, add ½ kg walnuts, then add 30 dag of stirred margarine to the cooled mixture and mix. Before spreading the cream sprinkle the crusts with boiled milk, rum and vanilla sugar. Arrangement: brown biscuit – cream – yellow biscuit – cream – brown biscuit – cream – yellow biscuit – cream – brown biscuit, and decorate with the rest of the mixture on the outside as desired.



Kipa Marica

Šarena gibanica



Sastojci

3 suha kvasca, malo soli, $\frac{1}{2}$ l mlijeka,
2 žličice šećera, $\frac{1}{2}$ dl ulja, 5 jaja,
80 dag glatkog brašna, 20 dag sira,
20 dag oraha, 20 dag maka,
4–5 pečenih jabuka, rum, 4 vanilin šećera,
4 kavske šalice šećera u prahu, cimet



U malo mlakog mlijeka razmutiti kvas i 2 žličice šećera. U brašno dodati dignuti kvasac, 3 žumanjka, šećer, malo soli, mlijeko i ulje, te zamijesiti tijesto. Dobro izraditi tijesto kuhačom da se odvaja od zdjele i ostaviti da se diže 30 min. Nadjev: od 5 bjelanjaka izmiksati snijeg; Nadjev od sira: u 20 dag sira staviti 2 žumanjka, 1 kavsku šalicu šećera u prahu, vanilin šećer, $\frac{1}{2}$ smjese izmišanog snijega te polako izmiješati; Nadjev od oraha: 20 dag oraha zaliti s $\frac{1}{2}$ dl kipućeg mlijeka, dodati 1 žličicu šećera, $\frac{1}{2}$ dl ruma i ostaviti da se ohladi. U ohlađeno dodati $\frac{1}{3}$ izmišanog snijega; Nadjev od jabuka: naribati jabuke, prodinstati te dodati 1 kavsku šalicu šećera u prahu i malo cimeta. Razvaljati mlinac gibanice i premazati filom naizmjениčno u dijagonalni u razmaku od 2 cm sljedećim redoslijedom: jabuka, orah, mak i sir. Sve zarolati, staviti u namazanu tepsiju, premazati uljem i ostaviti da se diže. Kada je tijesto dignuto peći sat i 15 min. na 180 °C dok ne zarumeni zatim smanjiti temperaturu na 160 °C i peći do kraja.

Colorful Cheese Cake

Ingredients

3 dry yeasts, some salt,
 $\frac{1}{2}$ l milk, 2 tbsp. sugar,
 $\frac{1}{2}$ dl oil, 5 eggs, 80 dag smooth
flour, 20 dag cheese, 20 dag
walnuts, 20 dag poppy, 4–5 baked
apples, rum, 4 packs vanilla sugar,
4 coffee-cups powdered sugar,
cinnamon

*Dissolve yeast and 2 teaspoons
sugar in some lukewarm milk.
Add raised yeast, 3 egg yolks, sugar,
some salt, milk and oil to the
flour and knead the dough. Knead
the dough thoroughly with the
wooden spoon until it separates
easily from the bowl, and leave to
rise for 30 minutes. Filling: Make
snow from 5 egg whites. Cheese
filling: In 20 dag cheese add 2 egg
yolks, 1 coffee cup powdered sugar,
vanilla sugar, $\frac{1}{2}$ of the mixed snow
and stir gently. Walnut filling:
Pour 20 dag walnuts with $\frac{1}{2}$ dl
hot milk, add 1 teaspoon sugar, $\frac{1}{2}$
dl rum and leave to cool down.
Add $\frac{1}{2}$ of the mixed snow into
the cooled mixture. Apple filling:
Grate 4–5 apples, stew and add
1 coffee cup powdered sugar and
some cinnamon.*

*Roll out the leaf of the dough and
spread the filling alternately and
diagonally with 2 cm space in the
following order: apple, walnut,
poppy and cheese. Roll up, put
into a greased pan, coat with oil
and leave to rise. When the dough
has raised, bake for 1 hour and
15 minutes at 180 °C until golden,
then reduce the temperature to
160 °C and bake until finished.*



Štahan Mirjana

Vuzmena pisanica



Biskvit

12 jaja, 21 dag šećera, 28 dag oraha, 9 dag prezla namočena s rumom, $\frac{1}{2}$ naribanog limuna, $\frac{1}{2}$ praška za pecivo, snijeg od 12 bjelanjaka

Sirup za biskvit

2 dl vode, 2 žličice šećera, 1 žličica meda, 1 žličica ruma, pola nasjeckanog limuna, 1 žlica pekmeza od marelice

Nadjev

(1) 14 dag oraha, 1 žlica šećera, 1 vanilin šećer, malo ruma, preliti s malo vrućeg mljeka; (2) 1,5 dl vode, 600 g kiselog vrhnja, 45 žlice gustina, 22 dag šećera, 2 vanilin šećera, 30 dag maslaca



Sve sastojke za orahov biskvit umiješati u smjesu i uliti u namašćeni jajoliki kalup za pečenje. Peći na 180 °C 40 minuta. Ohlađeni biskvit rezati na 4 dijela. Svaki dio poškopiti kuhanim i ohlađenim sirupom. Zatim filati filom 2 prvu i treću koru. U sredinu staviti filu 1, od ostataka file 2 premazati cijelu pisanicu, posuti je mljevenim orasima i ukrasiti po želji.

Easter egg

Biscuit

12 eggs, 21 dag sugar, 28 dag walnuts, 9 dag bread crumbs soaked with rum, $\frac{1}{2}$ grated lemon, $\frac{1}{2}$ baking powder, snow from 12 egg whites

Syrup for biscuit

2 dl water, 2 tsp. sugar, 1 tsp. honey, 1 tsp. rum, half chopped lemon, 1 tbsp. apricot jam

Filling

(1) 14 dag walnuts, 1 tbsp. sugar, 1 vanilla sugar, some rum, pour with some hot milk;
(2) 1,5 dl water, 600 g sour cream, 4,5 tbsp. starch, 22 dag sugar, 2 packs vanilla sugar, 30 dag butter

Mix well all ingredients for the walnut biscuit and pour into a greased, egg shaped baking mould. Bake at 180 °C for 40 minutes. Cut the cooled biscuit into 4 pieces. Sprinkle each piece with cooked and cooled syrup. Then fill the first and third crust with Filling 2. Put the Filling 1 into the middle and coat the whole egg with the rest of the Filling 2, sprinkle with ground walnuts and decorate as desired



Hršak Vesna

Gusjenice



Tijesto

1 kg oštrog brašna
2,5 dl ulja
5 dl mlijeka
1–2 žlice soli
1 velika žlica šećera
1 svježi kvasac

Premaz

1 žumanjak
sezam
mak po želji



U mlako mlijeko (2 dl) staviti izmrvljeni kvasac, žlicu šećera i brašna i ostaviti da se digne. U odgovarajuću posudu staviti brašno, 2,5 dl ulja, preostalo mlijeko, veliku žlicu soli i dignuti kvasac pa zamjesiti glatko tijesto. Oblikovati loptu od tijesta, pokriti čistom krpom i ostaviti na topлом sat vremena. Dignuto tijesto vaditi rukama kuglice veličine oraha dok se tijesto ne potroši. Uzeti prvu kuglicu, staviti na nauljenu dasku i razvaljati tanko kao za rezance. Dobiveni ovalni mlinčić nožem razrezati od sredine prema kraju na trakice. Rukama zarolati tijesto do izrezanog kraja. Slagati u lim za pečenje namazan uljem. Gusjenice premazati žumanjkom i posipati sezamom, makom ili po želji. Peći na 200 °C oko 20 minuta.

Caterpillars

Dough

1 kg rough flour
2,5 dl oil
5 dl milk
1–2 tbsp. salt
1 tbsp. sugar
1 fresh yeast

Coating

1 egg yolk
sesame
poppy as desired

Put crumbled yeast, 1 tablespoon sugar and flour in lukewarm milk (2 dl) and leave to rise. Put flour, 2,5 dl oil, the rest of the milk, 1 tablespoon salt and raised yeast into a suitable bowl and knead smooth dough. Shape the dough into a ball, cover with table cloth and leave in a warm place for one hour. Take out small balls size of a walnut from the raised dough until the dough is consumed. Take the first ball, put on the oiled board and roll out thinly. Cut the oval dough-leaf with a knife from the middle to the edges into stripes. Roll out the dough with hands towards the cut edge. Arrange onto a baking tin greased with oil. Coat the caterpillars with egg yolk and sprinkle with sesame, poppy or as desired. Bake at 200 °C for about 20 minutes.



Jagić Brankica

Vinske štangice



Sastojci

1 kg oštrog brašna
½ l bijelog vina
2,5 dl ulja
1 prašak za pecivo
sol
2 žumanjka (za premazati)



Zamijesiti tijesto iz gore navedenih sastojaka (osim žumanjaka) i razvaljati na debljinu 0,5 cm. Rezati trake širine 1,5 cm te ih slagati na prethodno nauljen lim. Premazati sa žumanjcima i posipati krupnom solju. Peći na 200 °C oko 30 min.

Wine sticks

Ingredients

1 kg rough flour
½ l white wine
2,5 dl oil
1 baking powder
salt
2 egg yolks (for coating)

Knead the dough from the above mentioned ingredients (except egg yolks) and roll out to 0,5 cm thickness. Cut 1,5 cm wide stripes and arrange them onto a previously greased baking tin. Coat with egg yolks and sprinkle with coarse salt. Bake at 200°C for about 30 minutes.



Lacković Božica

Hajdina torta



Biskvit

14 dag maslaca
3 jaja
14 dag oraha
14 dag heljdinog brašna
½ praška za pecivo
14 dag šećera

Krema

15 dag oraha
15 dag margarina
15 dag mljevenog šećera
malo ruma

Premaz

pekmez od šljive
vanilin šećer



Pjenasto umutiti margarin, šećer i žumanjke. Mljevene orahne izmiješati s brašnom i praškom za pecivo. Od bjelanjaka istući snijeg i umiješati u smjesu. Kalup za tortu premazati maslacem, posipati mljevenim orasima, uliti tijesto i peći. Pečeno i ohlađeno tijesto rezati i premazati pekmezom, na to staviti kremu od oraha, poklopiti, premazati pekmezom i posipati vanilin šećerom.

Buckwheat tart

Biscuit

14 dag butter
3 eggs
14 dag walnuts
14 dag buckwheat flour
½ baking powder
14 dag sugar

Cream

15 dag walnuts
15 dag margarine
15 dag ground sugar
some rum

Coating

plum jam
vanilla sugar

Make foam out of butter, sugar and egg yolks. Mix ground walnuts with flour and baking powder. Make snow out of egg whites and add to the mixture. Coat the baking mould with butter, sprinkle with ground walnuts, pour the dough and bake. Cut the baked and cooled dough in half and spread the jam, put the walnut cream on top, cover with the other half, spread the jam and sprinkle with vanilla sugar.



Zgorelec Nada

Kolač od drnule (drenak)



Tijesto

6 žumanjaka
150 g šećera
1 prašak za pecivo
2 vanilin šećera
3 žlice tople vode
3 žlice ulja
300 g integralnog brašna
snijeg od 6 bjelanjaka



Žumanjke pjenasto izmišsati sa šećerom, postepeno dodati vodu, ulje i brašno s praškom za pecivo te umiješati snijeg od bjelanjaka. Ispeći kolač u kalupu za torte. Ohlađeno rezati 2 puta, premazati želeom od drnule i orasima. Ukrasiti po želji.

Cornel cake

Dough

6 egg yolks
150 g sugar
1 baking powder
2 packs vanilla sugar
3 tbsp. lukewarm water
3 tbsp. oil
300 g integral flour
snow from 6 egg whites

Make foam out of egg yolks and sugar, add gradually water, oil and flour with baking powder, and mix with snow from egg whites. Bake the cake in the tart mould. When cooled cut 2 times, spread the cornel jelly and walnuts. Decorate as desired.



Pavlović Mirjana

Bakin kolač



Sastojci

mjera je šalica od 2 dl
3 jaja
2 šalice šećera
1 šalica ulja
2 šalice brašna
½ vrećice praška za pecivo
2 šalice mlijeka
2 šalice oraha
1 rebro čokolade (čokolada od 250 g)
1 vanilin šećer



Jaja i šećer pjenasto izmiješati, zatim umiješati ulje te naizmjence dodavati brašno s praškom za pecivo i mlijeko. Na kraju umiješati mljevene orahe, otopljinu čokoladu i vanilin šećer. Sve dobro izmiješati, izliti u namašćenu i pobrašnjenu tepsiju i peći oko 40 minuta na temperaturi od 220 °C. Pečeni kolač pošećeriti i rezati na kockice.

Grandma's cake

Ingredients

2 dl cup serves as a measure
3 eggs
2 cups sugar
1 cup oil
2 cups flour
½ pack baking powder
2 cups milk
2 cups walnuts
1 line of chocolate (250 g chocolate)
1 vanilla sugar

Make foam out of eggs and sugar, add oil and then alternately add flour with baking powder and milk. In the end add ground walnuts, dissolved chocolate and vanilla sugar. Mix well, pour into a greased and floured baking pan and bake for about 40 minutes at 200°C. Sprinkle the baked cake with sugar and cut into cubes.



Damin inat



Tijesto

15 dag maslaca
10 dag šećera
3 žutanjka
1 cijelo jaje
25 dag oštrog brašna
1 žlica praška za pecivo

Premaz

30 dag pekmeza od marelice
15 dag oraha - pola mljeveni, pola sjeckani
(za posipavanje)

Glazura

3 bjelanjka
2 dl šećera
3 žlice grubo sjeckanih oraha (za posipavanje)



Od navedenih sastojaka izraditi tijesto, staviti u kalup za tortu i peći 15 minuta na 170 °C. Kada je napola pečeno, izvaditi, premazati pekmezom i posipati mljevenim i sjeckanim orasima. Staviti oprezno glazuru od izmiksanih bjelanjaka i 2 dl šećera, posipati s 3 žlice grubo sjeckanih oraha i ispeći do kraja, 20 minuta na 150 °C.

Lady's spite

Dough

15 dag butter
10 dag sugar
3 egg yolks
1 whole egg
25 dag rough flour
1 tbsp. baking powder

Spread

30 dag apricot jam
15 dag walnuts - half ground, half
chopped (for sprinkling)

Topping

3 egg whites
2 dl sugar
3 tbsp. roughly chopped walnuts
(for sprinkling)

Make the dough out of the listed ingredients, put into a tart mould and bake for 15 minutes at 170 °C. When half baked, take out of the oven, spread the jam and sprinkle with ground and chopped walnuts. Put carefully the topping made out of mixed egg whites and 2 dl sugar, sprinkle with 3 tablespoons of roughly chopped walnuts and bake until finished, 20 minutes at 150 °C.



Vlahović Slavica

Slana gibanica sa sirom



Sastojci

500 dag glatkog brašna
2 žumanjka
1 dl biljnog ulja
prstohvat soli
2 dag svježeg kvasca
mljeko po potrebi

Nadjev

500 dag sira
2 poriluka
žlica domaće masti
malo soli
2 bjelanjka



Od navedenih sastojaka umijesiti glatko tijesto, ne smije biti pretvrdo ni premekano. Podijeliti na 2 dijela i ostaviti da se digne. Za nadjev izrezati poriluk na komadiće i popržiti na masti. Ohladiti i izmiješati sa sirom, premazati svaki dio tijesta i zarolati u savijaču. Peći na 180 °C 45 minuta.

Salty cheese cake

Ingredients

500 dag smooth flour
2 egg yolks
1 dl vegetable oil
pinch of salt
2 dag fresh yeast
milk, as needed

Filling

500 dag cheese
2 leeks
1 tbsp. homemade lard
some salt
2 egg whites

Knead smooth dough out of the listed ingredients, it shouldn't be too hard nor too soft. Divide into 2 pieces and leave to rise. For the filling cut leek into pieces and fry on lard. Cool down and mix with cheese, coat each part of the dough and roll up. Bake at 180°C for 45 minutes.



Milčić Dragica

Orahova pita sa štangicama



Tijesto

50 dag oštrog brašna
25 dag šećera
2 žumanjka
malo vode
mljeka po potrebi

Nadjev

40 dag mljevenih oraha
20 dag šećera
snijeg od 2 bjelanjka



Od navedenih sastojaka zamijesiti prhko tijesto i podijeliti ga na dva dijela. Prvi dio razvaljati i staviti na dno tepsije. Drugi dio valjati u štangice. Mljevene orahe pomiješati sa šećerom i dodati snijeg od bjelanjaka. Na prvo tijesto staviti nadjev i zatim slagati štangice u obliku mreže. Peći 25 minuta na 180 °C.

Walnut pie with sticks

Dough

50 dag rough flour
25 dag sugar
2 egg yolks
some water
milk, as needed

Filling

40 dag ground walnuts
20 dag sugar
snow from 2 egg whites

Knead the crisp dough out of listed ingredients and divide into two pieces. Roll out the first piece and put on bottom of the baking pan. Roll the other piece into sticks. Mix ground walnuts with sugar and add snow from egg whites. Put the filling on the first dough and then arrange the sticks into a net shape on top. Bake for 25 minutes at 180 °C.



Varžić Nadica

Svatovska pogača



Sastojci

1 l mlijeka
2 dl ulja
2 dl šećera
2 svježa kvasca
10 žumanjaka
1,5 kg glatkog brašna
sol



U 2 dl mlijeka staviti kvasac, malo šećera i 2 žlice brašna te ostaviti da se digne. Pomiješati sve suhe sastojke, dodati preostalo mlijeko, ulje, žumanjke i pripremljeni kvasac te zamijesiti glatko tijesto (po potrebi dodati brašna). Tijesto ostaviti dizati sat vremena. Podijeliti tijesto na tri dijela, razvaljati i staviti u tri namašćena lima te potom ostaviti dizati tijesto još pola sata. Premazati tijesto žumanjkom i peći 40 minuta na 180 °C.

Wedding bannock

Ingredients

1 l milk
2 dl oil
2 dl sugar
2 fresh yeasts
10 egg yolks
1,5 kg smooth flour
salt

Put yeast, some sugar and 2 tablespoons of flour into 2 dl milk and leave to rise. Mix all dry ingredients, add the rest of the milk, oil, egg yolks and prepared yeast and knead smooth dough (add flour if needed). Leave the dough to rise for an hour. Divide the dough into three pieces, roll out and put into 3 greased pans, then leave to rise for another half an hour. Coat the dough with egg yolks and bake for 40 minutes at 180 °C.



Hršak Olga

Keksi s domaćim putrom



Sastojci

60 dag oštrog brašna
30 dag putra (maslaca)
20 dag šećera
2 vrećice vanilin šećera
2 jaja
prstohvat soli
4 male žličice praška za pecivo



Brašno izmrviti s maslacem pa dodati preostale sastojke i umijesiti glatko tijesto. Praviti kekse na mašinu i peći na 200 °C. Po želji posipati kekse šećerom u prahu.

Cookies with homemade butter

Ingredients

60 dag rough flour
30 dag butter
20 dag sugar
2 packs vanilla sugar
2 eggs
pinch of salt
4 tsp. baking powder

Crumble flour with butter, add other ingredients and knead smooth dough. Make the cookies using a cookie-machine and bake at 200°C. Sprinkle the cookies with powdered sugar as desired.



Ljubić Zdenkica

Torta od kukuruznog brašna



Tijesto

6 cijelih jaja
2,5 dl šećera
1 limun sok i korica (naribati)
1 žlica ruma
2,5 dl bijelog kukuruznog brašna
1 prašak za pecivo

Nadjev

15 dag oraha
3 žlice šećera
1 vanilin šećer
mljekko (po potrebi za preliti orahe)
pekmez po želji (šljiva, marelica, šipak...)



Jaja, šećer i limun miješati mikserom dok se smjesa ne zgusne. Dodati rum, brašno i prašak za pecivo, dobro promiješati i staviti u namaščen kalup. Peći na 180 °C oko 45 minuta, a po potrebi smanjiti temperaturu. Za nadjev pomiješati orahe i šećer te preliti kipućim mljekom. Ohlađenu tortu prerezati na pola, premazati pekmezom, a zatim nadjevom. Ukrasiti po želji.

Corn flour tart

Dough

6 whole eggs
2,5 dl sugar
1 lemon juice and zest (grated)
1 tbsp. rum
2,5 dl white corn flour
1 baking powder

Filling

15 dag walnuts
3 tbsp. sugar
1 vanilla sugar
milk (as needed, to pour over the walnuts)
jam to taste (plum, apricot, rose hip...)

Mix eggs, sugar and lemon with a mixer until the mixture thickens. Add rum, flour and baking powder, mix well and put into a greased mould. Bake at 180°C for about 45 minutes, reduce temperature if needed. For the filling mix walnuts and sugar, and pour with hot milk. Cut the cooled cake in half, spread the jam, and then the filling. Decorate as desired.



Tandarić Ivanka

Zdravi štrukli



Tijesto

70 dag glatkog brašna
mlaka voda
malo ulja
malo soli
1 žlica masti
mala žlica jabučnog octa

Nadjev

30 dag zobene kaše (prethodno kuhanu
dok ne postane mekana)
15 dag sjemenki lana
20 dag kuhanog pasiranog krumpira
1 mali poriluk izrezan na kolutiće
2 žlice vruće masti
1 jaje



*Zamijesiti tijesto od svih sastojaka i ostaviti
da odstoji pola sata. Nakon što tijesto
odstoji, razvaljati ga na tanko i premazati
margarinom. Staviti nadjev i zarolati.
Staviti u pećnicu i peći 45 minuta na 180 °C.*

Healthy štrukli

Dough

70 dag smooth flour
lukewarm water
some oil
some salt
1 tbsp. lard
1 tsp. apple cider vinegar

Filling

30 dag oatmeal (well cooked
until soft)
15 dag flax seeds
20 dag cooked mashed potato
1 small leek cut into rings
2 tbsp. hot lard
1 egg

*Knead dough out of all ingredients
and leave for half an hour to rest.
After the dough has rested, roll out
thinly and spread the margarine.
Put the filling on top and roll up.
Put in the oven and bake for 45
minutes at 180 °C.*



Svečak Magda

Zagorska torta



Tijesto

45 dag oštrog brašna, 25 dag margarina,
15 dag šećera, 1 prašak za pecivo,
3 žumanjka, 5 žlica vrhnja

Nadjev

(1) sir, $\frac{1}{2}$ l mlijeka, 15 dag šećera,
7 dag pšeničnog griza, 1 kg svježeg sira,
1 vanilin šećer, 3 bjelanjka – snijeg;
(2) 1 kg jabuka, 10 dag usitnjenih oraha,
10 dag šećera

Krema

margarin, 2 dl mlijeka, 2 žlice oštrog
brašna, 1 vanilin šećer, malo limunovog
soka, 2 žlice šećera, 5 dag margarina



Tijesto: zamijesiti i podijeliti tijesto na 4
dijela. Nadjev: skuhati i hladno umiješati
sir, bjelanjke i ostale sastojke. Krema:
skuhati i hladno umiješati margarin,
limunov sok i ostale sastojke.

Prvi list razvaljati na veličinu tepsije,
staviti nadjev od sira, poklopiti drugim
listom i peći 45 minuta na 180 °C. Treći
list razvaljati i staviti nadjev od jabuke te
poklopiti četvrtim listom. Peći 30 minuta
na 180 °C. Nakon pečenja sve ohladiti. Dio
torte sa sirom premazati s $\frac{2}{3}$ kreme. Gore
staviti dio s jabukama, premazati ostatkom
kreme te posipati orasima.

Zagorje tart

Dough

45 dag rough flour, 25 dag
margarine, 15 dag sugar,
1 baking powder, 3 egg yolks,
5 tbsp. cream

Filling

(1) cheese, $\frac{1}{2}$ l milk, 15 dag sugar,
7 dag wheat grits, 1 kg cottage
cheese, 1 vanilla sugar, 3 egg
whites – snow
(2) 1 kg apples, 10 dag chopped
walnuts, 10 dag sugar

Cream

margarine, 2 dl milk, 2 tbsp.
rough flour, 1 vanilla sugar,
some lemon juice, 2 tbsp. sugar,
5 dag margarine

Dough: knead and cut into 4 pieces. Filling: cook and when cold add ingredients. Cream: cook and when cold add margarine, lemon juice and other ingredients. Roll out the first leaf to the pan size, put the cheese filling, cover with the other leaf and bake for 45 minutes at 180°C. Roll out the third leaf and put the apple filling, and cover with the fourth leaf. Bake for 30 minutes at 180°C. After baking cool everything down. Spread $\frac{2}{3}$ of the cream over the cheese part of the tart. On top put the part with apples, spread the rest of the cream and sprinkle with walnuts.



Šaić Ana

Gospodska gibanica



Sastojci

Biskviti: (1) 7 žumanjaka, 10 žlica šećera, 10 žlica oštrog brašna, 10 žlica vode, 7 bjelanjaka, 1 prašak za pecivo; (2) 10 jaja, 1 l mlijeka, 3 žemlje; *Dizano tijesto:* 50 dag glatkog brašna, 4 žlice šećera, 1 kocka svježeg kvasca, 2 žumanjka, 2 dl mlijeka, 10 dag margarina, 1 vanilin šećer, korica limuna, malo ruma, 1 jaje za premazivanje

Nadjev

(1) 1 kg oraha, 2 bjelanjka, šećer po želji, mlijeko za preliti orahe, 1 vanilin šećer;
(2) 1 kg sira, 2 jaja, šećer po želji, 1 vanilin šećer, limunova korica



U malo mlakog mlijeka staviti kvasac, žlicu šećera i brašna i ostaviti da se digne. Pomiješati sve ostale sastojke, dodati kvasac i zamijesiti glatko tijesto te ostaviti na toplo da se diže. Biskvit 1: Pjenasto izmiksati žumanjke sa šećerom, dodavati ostale sastojke tesnijeg od bjelanjaka. Smjesu podijeliti na pola i ispeći 2 biskvita. Peći 15-20 min. na 180 °C. Biskvit 2: Sastojke izmjiješati i peći 15-20 min. na 180 °C. Nadjev 1: preliti orahe kipućim mlijekom, dodati šećer, limun, vanilin šećer te umiješati 2 bjelanjka i izmravljeni biskvit 2. Nadjev 2: izmjiješati sve sastojke. Polovicu dizanog tijesta razvaljati, premazati nadjevom 2, na to staviti biskvit 1, premazati polovicom nadjeva 1, na to staviti biskvit 2, premazati nadjevom 1 te razvaljan drugi dio tijesta. Premazati razmućenim jajetom i peći 1 sat na 180 °C.

Gentleman's cheese cake

Ingredients

Biscuits: (1) 7 egg yolks, 10 tbsp. sugar, 10 tbsp. rough flour, 10 tbsp. water, 7 egg whites, 1 baking powder; (2) 10 eggs, 1 l milk, 3 pcs pastry;

Raised dough: 50 dag smooth flour, 4 tbsp. sugar, 1 cube fresh yeast, 2 egg yolks, 2 dl milk, 10 dag margarine, 1 vanilla sugar, lemon zest, some rum, 1 egg for coating

Filling

(1) 1 kg walnuts, 2 egg whites, sugar to taste, milk - to pour over the walnuts, 1 vanilla sugar;
(2) 1 kg cheese, 2 eggs, sugar to taste, 1 vanilla sugar, lemon zest

Put yeast, 1 tablespoon sugar and flour in some lukewarm milk and leave to rise. Mix all other ingredients, add yeast and knead smooth dough. Leave in a warm place to rise. Biscuit 1: Make foam out of egg yolks and sugar, add other ingredients, and snow from egg whites. Divide the mixture in half and bake 2 biscuits. Bake for 15-20 minutes at 180 °C. Biscuit 2: Mix all ingredients and bake for 15-20 minutes at 180 °C. Filling 1: Pour hot milk over the walnuts, add sugar, lemon, vanilla sugar, 2 egg whites and crumbled biscuit 2. Filling 2: Mix all ingredients.

Roll out half of the raised dough, spread filling 2, put biscuit 1 on top, spread one half of filling 1, put biscuit 2 on top, spread filling 1, roll out the other part of the raised dough and put on top. Coat with stirred egg and bake at 180 °C for one hour.



Radovečki Ljubica

Kugljif od naranče



Sastojci

6 jaja
30 dag oštrog brašna
30 dag šećera
2 dl mljeka
2 dl ulja
1 vanilin šećer
1 prašak za pecivo
2 žlice kakaa
korica i sok jedne naranče



*Od bjelanjaka napraviti čvrsti snijeg.
Žumanjke miksatи sa šećerom dok se ne
zapijeni, postepeno dodavati ostale sastojke.
Smjesu podijeliti na pola, u polovicu dodati
kakao. Kalup namastiti, prvo uliti žutu
smjesu, a zatim smjesu sa kakaom. Peći 45
minuta na 180 °C. Pečeno izvaditi i posuti
šećerom u prahu.*

Kuglof orange cake

Ingredients

6 eggs
30 dag rough flour
30 dag sugar
2 dl milk
2 dl oil
1 vanilla sugar
1 baking powder
2 tbsp. cocoa
1 orange juice and zest

*Make firm snow out of egg whites.
Make foam out of egg yolks and
sugar, add gradually the other
ingredients. Divide the mixture in
half, add cocoa to one half. Grease
the mould, add first the yellow
mixture, and then the mixture
with cocoa. Bake for 45 minutes
at 180 °C. When baked, take out
of the oven and sprinkle with
powdered sugar.*



Drnetić Mirica

Kolač s pekmezom



Sastojci

- 1 jaje
- 1 velika žlica pekmeza
- 1 velika žlica svinjske masti
- 1 ½ čaša šećera (2 dl čaša)
- 1 ½ čaša mlijeka
- 3 čaše oštrog brašna
- 1 prašak za pecivo



Sve sastojke dobro promiješati. Pola smjese uliti u tepsiju namazanu svinjskom masti i posipanu brašnom te malo zapeći (oko 15 minuta na 180 °C). Izvaditi iz pećnice, premazati pekmezom i uliti ostatak smjese za kolač. Peći na 180 °C još 20 minuta. Pečeno posipati mljevenim šećerom. Okus kolača ovisi o vrsti pekmeza.

Jam-cake

Ingredients

- 1 egg
- 1 tbsp. jam
- 1 tbsp. pork lard
- 1 ½ cups of sugar (2 dl cup)
- 1 ½ glass milk
- 3 cups rough flour
- 1 baking powder

Mix well all ingredients. Pour half of the mixture into a lard greased and with flour sprinkled baking pan, and bake for a while (for about 15 minutes, at 180°C). Take out of the oven, spread the jam and pour the rest of the cake mixture. Bake at 180°C for another 20 minutes. When baked sprinkle with ground sugar. The taste of the cake depends on the jam.



Strsoglacec Slavica

Sirni štrukli za malu južinu



Tijesto

70 dag glatkog brašna
30 dag oštrog brašna
6 žumanjaka
2 dl ulja
sol po ukusu
1 ½ kocka kvasca
3,5 dl mlijeka

Nadjev

1,5 kg svježeg sira
snijeg od 6 bjelanjaka
1 žlica soli
2 jaja



Kvasac rastopiti u malo mlakog mlijeka te dodati malo brašna i šećera. Ostale sastojke staviti u zdjelu, dodati dignuti kvasac i umijesiti glatko tijesto te staviti na toplo da se diže. Sir miksat, dodati snijeg od bjelanjaka, 2 cijela jaja i žlicu soli te sve lagano izmiješati. Dignuto tijesto razvaljati na tanko i premazati sa nadjevom te zarolati, razrezati na komade i staviti u posudu za pečenje. Peći na 190 °C oko 40 minuta.

Cheese štrukli for a snack

Dough

70 dag smooth flour
30 dag rough flour
6 egg yolks
2 dl oil
salt, to taste
1 ½ cube yeast
3,5 dl milk

Filling

1,5 kg cottage cheese
snow from 6 egg whites
1 tbsp. salt
2 eggs

Dissolve yeast in some lukewarm milk, add some flour and sugar. Put other ingredients into a bowl, add raised yeast and knead smooth dough and leave in a warm place to rise. Mix the cheese, add snow from egg whites, 2 whole eggs and one tablespoon of salt, and mix gently. Roll out the raised dough thinly, spread the filling and roll up, cut into pieces and put into a baking pan. Bake at 190 °C for about 40 minutes.



Gradiški Dubravka

Makovnjača



Tijesto

4 žumanjka, 3 žlice šećera, 1 žlica masti,
3 žlice ulja, 1 vanilin šećer, malo ruma,
korica limuna, 1 svježi kvasac,
2 dl mljeka, 25 dag glatkog brašna

Nadjev

60 dag maka, 2–3 dl mljeka,
15 dag šećera, 1 vanilin šećer,
malo ruma, snijeg od 4 bjelanjka



U malo mlakog mlijeka staviti kvasac, žlicu šećera i brašna i ostaviti da se digne. Žumanjke izmiksati sa šećerom, dodati kvasac i preostale sastojke te umijesiti glatko tijesto (ne smije biti pretvrdo), ostaviti u zdjeli da se digne te potom još jednom premijesiti tijesto i ostaviti na toploj da se opet digne. Za nadjev pomiješati mak, šećer i vanilin šećer te preliti kipućim mlijekom. Dodati rum i snijeg od bjelanjaka. Dignuto tijesto podijeliti na 2 dijela, svaki dio razvaljati, premazati nadjevom, zarolati i staviti u namaščenu tepsiju. Ostaviti tijesto u tepsiji da se još jednom digne, premazati uljem i peći na 200 °C. Kad tijesto počne dobivati boju, smanjiti temperaturu na 180 °C, pokriti folijom i peći 45 min. Pečenu makovnjaču ostaviti da malo odstoji u tepsiji, a potom ju preokrenuti naopakice i pokriti folijom.

Poppy cake

Dough

4 egg yolks, 3 tbsp. sugar, 1 tbsp.
lard, 3 tbsp. oil, 1 vanilla sugar,
some rum, lemon zest, 1 fresh
yeast, 2 dl milk, 25 dag smooth
flour

Filling

60 dag poppy, 2–3 dl milk, 15 dag
sugar, 1 vanilla sugar, some rum,
snow from 4 egg whites

Put yeast, 1 tablespoon sugar and flour in some lukewarm milk and leave to rise. Mix egg yolks with sugar, add yeast and the rest of ingredients and knead smooth dough (it shouldn't be too hard), leave in a bowl to rise and knead again, and leave in a warm place to rise. For the filling mix poppy, sugar and vanilla sugar, and pour with hot milk. Add rum and snow from egg whites. Divide the raised dough into 2 pieces, roll out each piece, spread the filling, roll up and put into a greased pan. Leave the dough in the pan to rise again, coat with oil and bake at 200°C. When the dough starts to get golden, reduce temperature to 180°C, cover with foil and bake for 45 minutes. Leave the baked poppy cake for a while in the pan, then turn upside down and cover with foil.



Žalec Mirica

Kuglof bake Jage



Sastojci

15 dag maslaca
1 šalica šećera (2 dl šalica)
3–4 jaja
1 dl mljekaa
1 mala žličica sode bikarbune
2,5 šalice glatkog brašna (2 dl šalica)
3 žlice oštrog brašna
10 dag grožđica namočenih u rakiju
10 dag suhih šljiva
3–4 žlice usitnjenog oraha
cimet



Rastopiti maslac, miješati, dodavati šećer i jaje po jaje. Zatim dodati brašna pomiješana sa sodom bikarbonom. Na kraju dodati grožđice, šljive, cimet i pola količine oraha. Kalup namazati mašću i posipati ostatkom oraha. Izliti smjesu u kalup i peći 45 min na 180 °C. Kada je kolač pečen, izvaditi ga nakratko iz kalupa, zatim vratiti i pustiti da se ohladi. Ohlađeni kuglof posipati šećerom zdrobljenim u valjku. Narezati i poslužiti uz šalicu bijele kave s domaćim mljekom.

Grandma Jaga's Kuglof

Ingredients

15 dag butter
1 cup sugar (2 dl cup)
3–4 eggs
1 dl milk
1 tsp. baking soda
2,5 cups smooth flour (2 dl cup)
3 tbsp. rough flour
10 dag raisins soaked with schnapps
10 dag dried plums
3–4 tbsp. chopped walnuts
cinnamon

Dissolve butter, stir, add sugar and eggs one by one. Then add flour mixed with baking powder. Finally add raisins, plums, cinnamon and half of the walnuts. Grease the mould with lard and sprinkle with the rest of the walnuts. Pour the mixture into the mould and bake for 45 minutes at 180°C. When the cake is finished, take it shortly out of the mould, then put it back and leave to cool down. Sprinkle the cooled Kuglof with the ground sugar. Cut and serve with a cup of white coffee made of homemade milk.



Strugar Ivkica

Ribana pita



Tijesto

30 dag oštrog brašna
18 dag margarina
4 žumanjka
½ prašak za pecivo
4 žlice šećera

Nadjev

15 dag mljevenih oraha
15 dag šećera
4 bjelanjka snijeg
1 šalica pekmeza



Od navedenih sastojaka zamijesiti prhko tijesto i razdijeliti na dva dijela. Mikserom istući bjelanjke u čvrsti snijeg pa stalno miksajući pomalo dodavati šećer. Kad bjelanjci očvrsnu žlicom umiješati mljevene orahe. Jedan dio tijesta razvaljati i staviti u namaščen lim te premazati pekmezom. Na pekmez staviti filu od oraha i naribati drugu polovicu tijesta. Peći u prethodno zagrijanoj pećnici na 180 °C 40 minuta.

Grated pie

Dough

30 dag rough flour
18 dag margarine
4 egg yolks
½ baking powder
4 tbsp. sugar

Filling

15 dag ground walnuts
15 dag sugar
4 egg whites snow
1 cup jam

Knead crisp dough out of the listed ingredients and divide into two pieces. Beat the egg whites with a mixer into firm snow and add gradually sugar while mixing. When the egg whites harden add ground walnuts. Roll out one part of the dough, put onto a greased baking tin and spread the jam. Put the walnut filling on top of the jam and grate the other half of the dough. Bake in the preheated oven at 180 °C for 40 minutes.



Bezjak Andželina

Težačka povjanjka



Tijesto

30 dag bijelog kukuruznog brašna
30 dag glatkog brašna
žličica soli
5–6 dl mlake vode

Nadjev

1 kg svježeg sira
2 dl kiselog vrhnja
2 jaja
žličica soli
2 poriluka (samo zeleni dio)



Za tijesto pomiješati kukuruzno i glatko brašno sa soli i postepeno dodavati vodu i umijesiti tijesto. Tijesto podijeliti na dva dijela i ostaviti ga da odmara dok se napravi filo. Za filu dobro promiješati sir, vrhnje, sol i jaja. Poriluk narezati na sitne kockice i popariti vrućom vodom, ocijediti i ostaviti da se ohladi. Tijesto razvaljati, premazati filom, na filu raspodijeliti poriluk, motati sa svake strane prema sredini, na sredini prerezati po duljini da se dobiju dvije štruce. Ponoviti postupak s drugim dijelom tijesta. Peći 40-tak minuta na 180 °C.

Peasant's roll

Dough

30 dag white corn flour
30 dag smooth flour
1 tsp. salt
5–6 dl lukewarm water

Filling

1 kg cottage cheese
2 dl sour cream
2 eggs
1 tsp. salt
2 leeks (only greens)

For the dough mix corn and smooth flour with salt and add gradually water, and knead the dough. Divide the dough into two pieces and leave to rest until the filling is prepared. For the filling mix cheese, cream, salt and eggs. Cut leek into small cubes and pour with hot water, decant and leave to cool down. Roll out the dough, spread the filling, arrange the leek on top of the filling, roll from each side towards middle, cut the middle by length to get two loafs. Repeat the procedure with the other part of the dough. Bake for about 40 minutes at 180 °C.



Siromašna pita – dan noć



Tijesto

2,5 dl tople vode
1 žlica suhog kvasa
2 žlice šećera
2,5 dl ulja
60 dag oštrog brašna

Nadjev

25 dag maka
10 dag šećera
25 dag oraha
10 dag šećera u prahu
pekmez od šljiva i marelice



U toplu vodu staviti kvas, šećer te pustiti da se kvas digne. Nakon toga dodati brašno, ulje i zamijesiti. Tijesto podijeliti na 3 dijela. Tijesto razvaljati u veličini 20 x 30 cm. Premazati pekmezom od šljiva i mak pomiješan sa šećerom. Drugo tijesto razvaljati u istim mjerama, premazati pekmezom od marelice i staviti orahe sa šećerom. Treće tijesto razvaljati i pokriti. Peći 30 min. na 180 °C. Pečeni kolač preokrenuti da su orasi ispod, a mak gore. Vruće premazati pekmezom od marelice i posipati mljevenim orasima. Ostaviti da se ohladi.

Poor pie – day night

Dough

2,5 dl lukewarm water
1 tbsp. dry yeast
2 tbsp. sugar
2,5 dl oil
60 dag rough flour

Filling

25 dag poppy
10 dag sugar
25 dag walnuts
10 dag powdered sugar
plum and apricot jam

Put yeast and sugar in lukewarm water and leave to rise. Then add flour and oil, and knead. Divide the dough into 3 pieces. Roll out the dough into 20x30 cm square. Spread plum jam and poppy mixed with sugar. Roll out the second dough into the same size, spread apricot jam and put walnuts with sugar. Roll out the third dough and cover. Bake for 30 minutes at 180°C. Turn the baked cake upside down, so that the walnuts are under and poppy on top. While hot, spread apricot jam and sprinkle with ground walnuts. Leave to cool down.



Vinković Milka

Svatovska doboš torta



Tijesto

200 g maslaca, 200 g šećera, 1 vanilin šećer, 4 žumanjka, 1–2 žličice ruma, 200 g brašna (pola oštro, pola glatko), 2 žlice praška za pecivo, 4 bjelanjka

Krema

1 puding od čokolade, 20 g kakaa, 150 g šećera, $\frac{1}{2}$ l mlijeka, 250 g maslaca

Krokant

300 g šećera



Maslac miješajte i dodajte šećer, vanilin šećer, žumanjke i rum. U tu smjesu umiješajte žlicu po žlicu brašna prosijano s praškom za pecivo i na kraju veoma oprezno čvrsti snijeg. Ispecite na srednjoj temperaturi 10 min pojedinačno 7 listova za tortu, stavljajući za svaki list na dno oblika po 3 žlice pripremljenog tijesta.

Krema: Sastojke za kremu pomiješajte sa 6 žlica mlijeka, a ostalo mlijeko neka zavri. Otopljeni prašak ulijte u mlijeko i ostavite da još jednom zavri. Pustite da se puding ohladi, ali ga češće promiješajte. Ohlađen puding umiješajte žlicu po žlicu u ohlađen maslac, ali pazite da maslac i puding ne budu prehladni, jer se onda zgrušaju. Svaki list namažite kremom i sastavite tortu. Jedan list ostavite za gornji. Krokant: Šećer rastopite u prozirnu žutu tekućinu koju izlijete na papir za pečenje. Nožem izrežite 12 jednakih dijelova i stavite ih jedan po jedan na tortu.

Wedding Doboš-cake

Dough

200 g butter, 200 g sugar, 1 vanilla sugar, 4 egg yolks, 1–2 tsp. rum, 200 g flour (half rough, half smooth), 2 tbsp. baking powder, 4 egg whites

Cream

1 chocolate pudding, 20 g cocoa, 150 g sugar, $\frac{1}{2}$ l milk, 250 g butter

Brittle

300 g sugar

Mix butter and add sugar, vanilla sugar, egg yolks and rum. Add spoon by spoon sifted flour with baking powder to the mixture, and finally, very carefully, the firm snow. Bake 7 individual tart leaves at medium temperature for 10 min, by putting 3 tablespoons of prepared dough on the bottom of the mould for each leaf. Cream: Mix cream ingredients with 6 tablespoons of milk, and boil the rest of the milk. Pour the dissolved powder into milk and boil once more. Leave the pudding to cool down, but mix it often. Add the cooled pudding spoon by spoon to the cooled butter foam, but both butter and pudding shouldn't be too cold, because they can clot. Spread each leaf with the cream and compose the tart. Leave one leaf for the top. Brittle: Dissolve sugar into a clear yellow liquid and pour it on the baking paper. Cut immediately 12 equal pieces with a knife and put them one by one on the tart. Grease the knife before cutting or cut the lemon with it.



Bračević Marija

Kuglof s lješnjakom



Sastojci

3 cijela jaja
30 dag šećera
30 dag oštrog brašna
1,5 dl ulja
1,5 dl mljeka
15 dag mljevenih lješnjaka
15 dag oguljenih nasjeckanih lješnjaka
1 vanilin šećer
1 prašak za pecivo
1 žlica ruma
korica limuna



*Jaja i šećer dobro izraditi, dodati vanilin
šećer, ulje, mljeko, limun koricu, brašno
pomiješano s praškom za pecivo i na kraju
mljevene lješnjake. Kalup za kuglof dobro
namastiti i pobrašniti. Po kalupu staviti
nasjeckane lješnjake i uliti smjesu, posipati
još i odozgo lješnjacima i staviti peći.*

Kuglof with hazelnuts

Ingredients

3 whole eggs
30 dag sugar
30 dag rough flour
1,5 dl oil
1,5 dl milk
15 dag ground hazelnuts
15 dag peeled chopped hazelnuts
1 vanilla sugar
1 baking powder
1 tbsp. rum
lemon zest

*Stir well eggs and sugar, add
vanilla sugar, oil, milk, lemon zest,
flour mixed with baking powder
and ground hazelnuts. Grease well
the Kuglof mould and sprinkle
with flour. Arrange chopped
hazelnuts over the mould and
pour the mixture, sprinkle with
hazelnuts on top and bake.*



Podgajski Jadranka

Kuglof



Sastojci

4 jaja
25 dag šećera
2 dl mlijeka
2 dl ulja
25 dag oštrog brašna
½ praška za pecivo
malo kakaa



Žumanjke i šećer pjenasto izmiksati, dodati mlijeko i ulje te malo po malo dodavati brašno s praškom za pecivo i na kraju umiješati snijeg od bjelanjaka. Podijeliti smjesu na pola i u jednu polovicu dodati kakao. U kalup za kuglof uliti prvo žutu smjesu, a zatim kakao smjesu te staviti peći na 170 °C oko 30 minuta.

Kuglof

Ingredients

4 eggs
25 dag sugar
2 dl milk
2 dl oil
25 dag rough flour
½ baking powder
some cocoa

Make foam out of egg yolks and sugar, add milk and oil, then and add slowly flour with baking powder, and finally add snow from egg whites.

Divide the mixture in half, add cocoa to one half. Pour first the yellow mixture into the Kuglof mould, and then the cocoa mixture, and bake at 170°C for about 30 minutes.



Celjak Vesna

Kuruzna torta



Biskvit 1

1 jaje
10 dag šećera
10 dag kukuruznog brašna
10 dag pšeničnog brašna
4 žlice pasiranog špinata
1 prašak za pecivo
2 dl kiselog domaćeg vrhnja

Biskvit 2

1 jaje
10 dag šećera
10 dag kukuruznog brašna
10 dag pšeničnog brašna
20 dag domaćeg svježeg sira
1 prašak za pecivo
1 vanilin šećer
2 dl domaćeg vrhnja

Preljev

šećer i voda



Sastojke Biskvita 1 izmiješati i staviti u tepsiju, zatim izmiješati sastojke Biskvita 2 i preliti preko prvotnog biskvita u tepsiju. Peći 40 minuta na 180–200 °C ovisno o pećnici, izvaditi, ohladiti na pola te preliti preljevom.

Corn cake

Biscuit 1

1 egg
10 dag sugar
10 dag corn flour
10 dag wheat flour
4 tbsp. of mashed spinach
1 baking powder
2 dl homemade sour cream

Biscuit 2

1 egg
10 dag sugar
10 dag corn flour
10 dag wheat flour
20 dag homemade cottage cheese
1 baking powder
1 vanilla sugar
2 dl homemade cream

Topping

sugar and water

Mix the ingredients for the Biscuit 1 and put them in a baking pan, then mix the ingredients for the Biscuit 2 and pour over the biscuit 1. Bake for 40 minutes at 180–200°C depending on the oven, take out, cool down a bit and pour the topping.



Šimag Slavica

Šarena pita



Biskvit

6 jaja
20 dag šećera
2 dl ulja
2 dl mlijeka
40 dag oštrog brašna
1 prašak za pecivo
limunova korica

Krema

6 dl mlijeka
5 žlica brašna
15 dag šećera
1 vanilin šećer
1 margarin (250 g)



Žumanjke i šećer izmiksati u glatku smjesu, staviti brašno, prašak za pecivo, ulje, mlijeko, limunovu koricu i sve zajedno izmiješati. Smjesu podijeliti na 2 žuta biskvita, a u treći staviti žlicu kakaa, izmiksati i peći 30 minuta na 180 °C. Biskvite ohladiti. Za kremu 5 dl mlijeka skuhati, u 1 dl mlijeka izmiješati brašno, šećer i vanilin šećer. Staviti u kuhanje mlijeko i kuhati dok se krem ne zgusne. Kremu ohladiti i umiješati 1 margarin. Premazati kore kremom naizmjениčno: žuta – crna – žuta te nakraju posipati šećerom u prahu.

Colourful pie

Biscuit

6 eggs
20 dag sugar
2 dl oil
2 dl milk
40 dag rough flour
1 baking powder
lemon zest

Cream

6 dl milk
5 tbsp. flour
15 dag sugar
1 vanilla sugar
1 margarine (250 g)

Make smooth mixture out of egg yolks and sugar, add flour, baking powder, oil, milk, lemon zest and mix well. Divide the mixture into 3 biscuits, mix 1 tablespoon of cocoa with one part, bake for 30 minutes at 180°C. Cool down the biscuits. Cook 5 dl milk, add flour, sugar and vanilla sugar to 1 dl milk. Add to the cooked milk and cook until the cream thickens. Cool down the cream and add 1 margarine. Spread the cream on crusts alternately: yellow – black – yellow, and sprinkle with powdered sugar.



Kogaj Manda

Pogačice od čvaraka



Sastojci

2 šalice (2 dl) mljevenih čvaraka
1 manja glavica crvenog luka
1 velika žlica sode bikarbune
1 jaje
2 šalice (2 dl) glatkog brašna
po želji soli, papra i ljute paprike



Čvarke i luk usitniti. Dodati razmućeno jaje, a posebno sodu s brašnom. Sve sastojke umijesiti i neka malo odstoji. Nakon toga razvaljati smjesu na jedan centimetar debljine. Izrezati na okrugle oblike. Peći na 170 °C oko 15–20 minuta.

Bannocks with greaves

Ingredients

2 cups (2 dl) ground pork greaves
1 small red onion
1 tbsp. baking soda
1 egg
2 cups (2 dl) smooth flour
salt, pepper and chilli peppers,
to taste

Chop greaves and onion. Add stirred egg, and separately baking soda with flour. Mix all ingredients and leave for a while to rest. Then roll out the mixture to 1 cm thickness. Cut into round shapes. Bake at 170°C for about 15–20 minutes.



Čačko Sanja

Salenjaci s vinom



Tijesto

1 kg glatkog brašna
2 žlice svinjskog sala za tijesto
40 dag svinjskog sala za premazivanje
3 žumanjka
3 žlice šećera
3 dl bijelog vina
2 dl gazirane vode
mala žličica soli
pekmez od šljiva



Salo očistiti od žilica i samljeti na mašinu za meso. Od navedenih sastojaka zamijesiti tijesto da bude glatko i elastično. Tijesto razvaljati u kvadrat 0,5 cm debeline i premazati salom. Preklopiti lijevu stranu prema sredini pa desnu prema sredini. Važno je da se rubovi tijesta ne preklapaju već dodiruju. Zatim premažite salom donju prema sredini pa gornju prema njoj. Pokriti krpom da se odmori 15 minuta. Opet tijesto razvaljati na 0,5 cm debeline. Premažite salom i preklopite, ali sad sve suprotno od prvi put. Znači gornju prema sredini, donju prema njoj, desnu prema sredini pa lijevu prema njoj i tako sve dok ne potrošimo salo. Razvaljano tijesto rezati u kvadrate veličine 7x7 i puniti pekmezom po želji. Premazati jajetom i peći na 200 °C 20 minuta.

Speck-cake with wine

Dough

1 kg smooth flour
2 tbsp. pork fat for the dough
40 dag pork fat for the spreading
3 egg yolks
3 tbsp. sugar
3 dl white wine
2 dl sparkling water
1 tsp. salt
plum jam

Clean the fat from veins and grind in a meat machine. Knead the dough out of the listed ingredients, and make it smooth and elastic. Roll out the dough into a 0,5 cm thick square and spread the fat. Fold the left side towards middle, and then the right side towards middle. The dough edges should touch each other, not overlap. Spread the fat over the one on bottom towards middle, then on the one on top towards it. Cover with table cloth and leave to rest for 15 minutes. Roll out the dough again to 0,5 cm thickness. Spread the fat and fold, but now vice versa. That means the top one towards middle, bottom one towards it, right one towards middle, left one towards it, and repeat until the fat is used up. Cut the rolled out dough into 7x7 squares and fill with jam to taste. Coat with egg and bake at 200 °C for 20 minutes.



Hublin Ivanka

Babičin kolač



Sastojci:

- 1 ½ čaša oštrog brašna (čaša od 2 dl)
- 1 prašak za pecivo
- 1 šalica šećera
- 3 jaja
- 1 dl ulja
- ½ žličice soli
- 1 žličica cimeta
- 2 jabuke nasjeckane na kocke
- 1 šalica nasjeckanih oraha
- ½ šalice nasjeckanih grožđica



U posudi izmiksati šećer, jaja i ulje. Dodati brašno, prašak za pecivo, cimet i sol. Na kraju dodati jabuke, orahe i grožđice. Staviti u kalup i peći oko pola sata na 160 °C. Kad je pečeno posipati šećerom u prahu ili prelititi čokoladom.

Grandma's cake

Ingredients

- 1 ½ cup rough flour (2 dl cup)
- 1 baking powder
- 1 cup sugar
- 3 eggs
- 1 dl oil
- ½ tsp. salt
- 1 tsp. cinnamon
- 2 apples chopped to cubes
- 1 cup chopped walnuts
- ½ cup chopped raisins

Mix sugar, eggs and oil in a bowl. Add flour, baking powder, cinnamon and salt. Finally add apples, walnuts and raisins. Put in the mould and bake for about half an hour at 160 °C. When finished sprinkle with powdered sugar or pour chocolate over the cake.



Križnik Đurdica

Griz kocke s limunom



Tijesto

3 jaja
700 g šećera
2 dl ulja
0,5 l jogurta
200 g glatkog brašna
400 g griza
12 g praška za pecivo
naribana kora jednog limuna

Preljev

8 dl vode
sok jednog limuna



Pjenasto istući jaja i 200 g šećera pa postepeno dodavati ulje, jogurt, brašno, griz, prašak za pecivo i ribanu koricu limuna. Sve dobro promiješati i peći u podmazanom plehu na 200 °C. Skuhati preljev pa preliti preko pečenog vrućeg kolača.

Grits-cubes with lemon

Dough

3 eggs
700 g sugar
2 dl oil
0,5 l yoghurt
200 g smooth flour
400 g grits
12 g baking powder
grated lemon zest

Topping

8 dl water
1 lemon juice

Make foam out of eggs and 200 g sugar, then gradually add oil, yoghurt, flour, grits, baking powder and grated lemon zest. Mix everything well and bake in a greased pan at 200 °C. Cook the topping and pour over the baked hot cake.



Humski Melita

Bakini slanci



Sastojci

1 kg glatkog brašna
1 ½ kocka svježeg kvasca
6 dl mlijeka
2 dl ulja
1 žlica soli
domaći špek za nadjev po želji
sjemenke za posipavanje po želji



U malo mlijeka namočiti kvasac i malo brašna. Kad se kvasac počne dizati zamijesiti tijesto. Mijesiti tako dugo dok tijesto postane jednolično i zatim ga podijeliti na 60 kuglica i ostaviti da se ponovno digne. Kad se tijesto digne, razvaljati ga, ali ne posipavati brašnom. Svaki komad nadjenuti prethodno isjeckanim špekom. Zarolati ih i složiti u tepsi, premazati razmućenim jajetom i posipati sjemenkama po želji (sezam, lan, kumin, bućine koštice, usitnjeni čvarci). Ostaviti ih da se dignu i peći na temperaturi od 150 °C dok porumene. Dobar tek!

Grandma's salty pastry

Ingredients

1 kg smooth flour
1 ½ cube fresh yeast
6 dl milk
2 dl oil
1 tbsp. salt
homemade speck for filling, to taste
seeds for sprinkling, to taste

Soak yeast and flour in some milk. When the yeast starts to rise knead the dough. Knead the dough until it is even and then divide into 60 balls and leave to rise again. When the dough rises, roll out, but do not sprinkle with flour. Fill each piece with previously chopped speck. Roll up, arrange onto a pan, coat with stirred egg and sprinkle with seeds to taste (sesame, flax, cumin, pumpkin, or chopped greaves). Leave to rise and bake at 150°C until golden. Enjoy your meal!

1. RED: Tandarić Ivanka,
Pavlović Marija, Vinković
Milka, Gradiški Dubravka,
Hršak Olga, Podgajski Jadranka,
Bezjak Andelina, Stepan
Biserka, Bračević Marija,
Krklec Slavica, Jagić Brankica
i Drnetić Mirica

2. RED: Hrčić Ana, Kipa Marica,
Sinković Mirica, Strsoglavac
Slavica, Vlahović Slavica, Štahan
Mirjana, Križnik Đurdica, Žalec
Mirica, Varžić Nadica, Pilarić
Đurdica, Strugar Ivkica, Šimac
Slavica, Radovečki Ljubica,
Svećak Magda i Ljubić Zdenkica

3. RED: Milčić Dragica,
Lacković Božica, Celjak Vesna,
Šaić Ana, Hršak Vesna, Zgorelec
Nada, Hublin Ivanka, Čačko
Sanja, Humski Melita i Kogaj
Manda

