

# SPECITE SI LEPE PRAZNIKE

Naši najljubši za h kavi, kosilu ali za darilo.

Prazniki so čas, ko zadiši iz domače pečice – in nič drugače ni pri naših zastopnikih. Z doma ustvarjenimi dobrotami radi razveselijo bližnje, v času praznikov, ki so pred nami, pa bi radi svoje najljubše recepte delili tudi z vami, našimi strankami. Veseli bomo, če boste z njimi razveselili sebe ali svoje bližnje.



# NAJBOLJŠE  
ZAVAROVANJE  
JE TVOJE  
RAVNANJE



# LINŠKI PIŠKOTI (najboljši 😊)

LINŠKI PIŠKOTI SO ENI OD MOJIH NAJLJUBŠIH PIŠKOTOV, HKRATI PA JIH MOJI NAJBLIŽJI NAJBOLJ POHVALIJO. NAUČILA SEM SE JIH JE PEČI LETA 1986 NA KUHARSKEM TEČAJU PRI NUNAH V REPNJAH.

Darja L.



## Sestavine

### Za preprosto različico

340 g masla

210 g sladkorja v prahu

2 rumenjaka

420 g moke

ščepl soli

### Za bogato različico

50 g kakava

žlica mletega ingverja

1 paket kandiranega sadja  
ali 100 g sezama

zamašek ruma

## Priprava

Vse sestavine naenkrat zgnetemo z rokami ali v kuhinjskem robotu (približno 10 min) v gladko maso. Oblikujemo hlebček in ga pustimo počivati 30 min. Nato maso na tenko razvaljamo in z modelčki izrežemo različne motive.

Pečemo 15 min na 180 stopinj.

### Bogata različica

Masi iz preproste različice primešamo dodatne sestavine (kakav, ingver, idr.) in jo razdelimo na 4 dele. Oblikujemo 4 podolgovate pravokotnike, ki jih zavijemo v prozorno folijo in zamrznemo. Po 20 min jih vzamemo iz zamrzovalnika, narežemo na 0,5 cm debele rezine ter pečemo 15-25 min pri 180 stopinjah.

Pečene piškote okrasimo s čokolado, limoninim ledom ali okraski za piškote.



# FLORENTINCI

TI FLORENTINCI SO PRI NAS DOMA NAJBOLJ OBOŽEVANI ZA PRAZNIKE. RECEPT MI JE DALA DOLGOLETNA STRANKA, NJEJ PA BABICA IZ ITALIJE.

Darja L.



## Sestavine

180 g moke  
250 g sladkorja  
2 dl sladke smetane  
200 g mandljevih lističev  
150 g kandiranega sadja

## Priprava

Pečico ogrejemo na 180 stopinj in pekač obložimo s papirjem za peko.  
V kozico damo 100 g moke, sladkor in sladko smetano. Zavremo in kuhamo 2 minuti. Odstavimo in zmesi dodamo mandljeve lističe, kandirano sadje in 80 g moke.  
S čajno žličko na pekaču naredimo kupčke. Pazimo na razmik, saj se bodo piškoti med peko razlezli. Pečemo do zlatorumene barve, nato pa jih po spodnjem delu premažemo s čokolado. Lahko se bodo sušili dlje časa, zato s pripravo začnemo pravočasno.

# SLASTNI AJDOVI KEKSI

MOJ NAJLJUBŠI RECEPT ZA PIŠKOTE JE ODLIČEN ZA POVEZOVANJE DRUŽINE, SAJ PRI PRIPRAVI LAHKO SODELUJEJO VSI. RECEPT JE ENOSTAVEN, KEKSI PA OKUSNI.

Leonida H.



## Sestavine

243 g ajdove moke  
7 g kakava v prahu (temnega/nesladkanega)  
100 g masla  
90 g sladkorja v prahu  
1 jajce  
2,5 g vaniljevega sladkorja  
2,5 g limonine lupinice  
3 g pecilnega praška

## Priprava

Vse sestavine zgnetemo v gladko testo in ga pustimo počivati vsaj 10 minut v hladilniku. Nato ga na tanko razvaljamo in oblikujemo z različnimi modelčki. Pečemo na 180 stopinjah približno 12 minut. Ohlajene kekse poljubno dekoriramo.



TE PIŠKOTE PEČEM OB  
NAŠIH OSEBNIH PRAZNIKI  
IN V BOŽIČNEM ČASU PO  
RECEPTU Z DOLGO TRADICIJO.  
DOBILA SEM GA TETINE BABICE.

Martina G.

# MARTININI IŠLERJI



## Sestavine

### Piškoti

400 g moke  
360 g masla  
200 g mletih orehov  
200 g mletega sladkorja  
malo pecilnega praška  
2 jajci

### Krema

250 ml mleka  
4 žlice ostre moke  
zavitek masla  
100 g sladkorja v prahu

## Priprava

Vse sestavine za piškote damo v posodo in pregnetemo ter damo v hladilnik, ker mora biti masa hladna, ko jo oblikujemo.. Pomokamo delovno površino in valjar ter zvaljamo testo bolj na debelo. S kozarcem ali modelčkom oblikujemo kroge in pečemo na 200 stopinj do zlatorumene barve.

Ohlajene premažemo s kremo in zlepimo po dva skupaj. Namažemo še ob straneh in povrhu ter povaljamo po mletih orehih. Na vrh lahko damo še kapljico stopljene čokolade.

Piškote lahko premažemo tudi z ribezovo marmelado in oblijemo s čokolado.

JAZ KEKSE, KO SE OHLADIJO,  
OKRASIM S SLADKORNIMI PISALI.  
NARIŠEM RAZLIČNE OBLIKE IN  
NANJE NAPISEM IMENA SVOJIH  
PRIJATELJEV, DA SO VIDETI ŠE  
BOLJ SRČNO IN PRAZNIČNO.  
Urška K.

# KEKSI PRIJATELJSTVA



## Recept za božično srečo

Potrebujemo  
Eno žlico srčne topline  
En zavitek ljubeznivosti  
En gram veselja  
Eno veliko mero odpuščanja  
Eno pest dobrih želja  
Vse sestavine premešamo v  
svojem srcu in jih delimo s  
tistimi, ki jih imamo radi.



## Sestavine

1 kg gladke moke  
1 vrečka pecilnega praška  
2 vrečki vaniljeva pudinga  
400 g sladkorja v prahu  
2 jajci  
1 vrečka vaniljevega sladkorja  
500 g margarine

## Priprava

Pečico ogrejemo na 180 stopinj in pekač obložimo s papirjem za peko.  
Vse sestavine zamesimo z rokami, da dobimo gladko maso.  
Pomokamo delovno površino in maso razvaljamo do debeline približno 3 mm.  
Z modelčki izrežemo poljubne oblike. Razporedimo jih po pekaču in jih prepustimo mojstrici pečici, ki iz njih v neverjetnih 5-6 minutah naredi prave sladke kekse. Razporedimo jih po pekaču in pečemo 5-6 minut, da postanejo zlatorjave barve.



# SLADKI OREHOVI ROGLJIČKI

ROGLJIČKE ŽE VEČ KOT 20 LET VSAK DECEMBER PEČEM ZA VSO DRUŽINO PO RECEPTU, KI SEM GA V ČASU SREDNJE ŠOLE IZREZALA IZ ČASOPISA IN GA SKOZI LETA PRILAGAJALA.

Branka Z.



## Sestavine

Zadošča za 4 pekače ali približno 95 piškotov

300 g masla

500 g mehke moke

200 g mletih orehov ali mletih lešnikov

4 rumenjaki

140 g sladkorja v prahu

2 vrečki vaniljevega sladkorja

1 žlica kisle smetane

## Za posip:

250 g sladkorja v prahu

2 vrečki vaniljevega sladkorja



## Priprava

Moko presejemo v večjo skledo, maslo narežemo na manjše koščke in ga potrosimo po moki. Primešamo razžvrkljane rumenjake, kisló smetano, mlete orehe (ali lešnike), vaniljev sladkor in presejan sladkor v prahu.

Vse sestavine hitro pregnetemo, da dobimo gladko, vendar krhko testo. Oblikujemo ga v kepo, zavijemo v prozorno folijo in postavimo v hladilnik za 1 uro.

## Izdelava rogljičkov

Pečico ogrejemo na 180 stopinj. Testo vzamemo iz hladilnika in ga na čisti delovni površini s topo stranjo noža razdelimo na 3 približno enake dele. Iz vsakega najprej naredimo dolg svaljek, nato pa ga s topo stranjo noža narežemo na enakomerne kose.

Te kose nato z valjanjem najprej oblikujemo v svaljke, nato pa v rogljičke in odlagamo v pekač. Pekača ne mastimo.

Pečemo približno 15 minut, odvisno od velikosti rogljičkov. Pečeni so takrat, ko dobijo zlatorjavo barvo in ob robu začnejo rumeneti.

Pečene rogljičke nekaj minut pustimo na pekaču, da se nekoliko ohladijo, preden jih pobereemo ven. Povaljamo jih v sladkorju v prahu, ki smo mu primešali vaniljev sladkor.

## Nasvet

Piškote pečemo v pečici na srednji višini in ob zlaganju v pekač pazimo, da so razporejeni dovolj narazen, saj bo peki narastejo.

“Veliko veselja ob pripravi in dober tek!”

# HIŠNO MIKLAVŽEVO PECIVO

RECEPT JE ZAPISAN PO MAMINEM PRIPOVEDOVANJU. S TAKŠNIM PECIVOM SO NAS MAME RAZVAJALE ŽE PRED MNOGIMI LETI, KO GA V TRGOVINAH ŠE NISO PRODAJALI.

Aleš P.



“Včasih nam je Miklavž prinesel še kakšen bonbon, jabolko, suho sadje ali orehe. Ta adventni čas imam še vedno v lepem spominu!”



## Sestavine

1 kg moke  
1/2 l mleka  
1/2 kocke kvasa  
1 jajce  
1 žlička sladkorja  
1 žlička soli  
5-10 dag maščobe  
(smetana, maslo, olje)  
**Za premaz:** 1 jajce

## Priprava

Pečico ogrejemo na 190 stopinj.  
Najprej naredimo kvasec: v malo tople vode zdrobimo kvas, dodamo ščepec sladkorja in pustimo približno 10 minut.  
V večjo posodo damo moko in žličko soli. V sredini naredimo jamico in vanjo vlijemo toplo mleko, dodamo sladkor, stepeno jajce, maščobo in kvasec. Pregnetemo in pustimo vzhajati 15-20 minut.  
Po tem času še enkrat pregnetemo testo in ga zopet pustimo počivati 15-20 minut.  
Na pomokan prt stresemo testo in ga razdelimo na več delov. Oblikujemo podobe parkljev, piške, verige, preste, ...  
Oblikovane parklje premažemo s stepenim jajcem in dokončamo podobe po lastni domišljiji. Za oči in gumbke uporabimo male črne fižole ali rozine. Iz rdečega blaga izrežemo velike jezike in jih dodamo parkljem. Pečemo 40-45 minut v ogreti pečici.  
Pečene izdelke pokrijemo s prtom in počakamo, da se ohladijo.



# VANILIJEVI ROGLJIČKI OD BAKE KATE

Ivana V.

Recept se v moji družini prenaša že v 4. generacijo. Zagotavljam, da bodo to najboljši rogljički, kar ste jih kdaj poskusili.

## Sestavine

300 g moke (jaz uporabljam ostro moko)  
60 g sladkorja  
2 vrečki vanilijevega sladkorja  
100 g mletih orehov  
1 beljak  
210 g masla

## Pomembno:

maslo se uporablja direktno iz hladilnika



## Priprava

Vse sestavine zgnetemo na hitro v enotno zmes. Ne gnetemo preveč, da se maslo ne stopi. Testo damo v hladilnik počivati za najmanj eno uro. Predlagam, da zmes razdelite v 2-3 kepe in jih jemljete iz hladilnika neposredno pred oblikovanjem. Zmes mora biti med oblikovanjem hladna.

Pekač obložimo s papirjem za peko. Iz testa hitro oblikujemo svaljke (da zmes ostane hladna) in iz njih rogljičke. Pred oblikovanjem roke ohladite pod hladno vodo. Oblikujemo svaljke dolge približno 5 cm. Rogljičke zlagamo na pekač obložen s papirjem za peko.

Rogljičke pečemo v pečici segreti na 180 stopinj (lahko po klasični metodi, lahko tudi na ventilaciji) cca 10 minut, oziroma dokler nimajo lepe rumene barve. Sama imam raje bolj zapečene in jih pečem cca 12 min.

Ker so vroči rogljički še vedno mehki, pustimo, da se na pekaču malo ohladijo.

Po želji jih povaljamo še v sladkorju. Lahko jih poskusite še vroče, sicer pa bodo ohlajeni in shranjeni v škatli za piškote počakali 10 dni.

# NAJBOLJ ENOSTAVNA JABOLČNA PITA

ZELO PREPROSTA IN  
ODLIČNA JABOLČNA  
PITA PO RECEPTU, KI  
JE V NAŠI DRUŽINI V  
UPORABI ŽE LETA IN  
LETA IN LETA.  
Z NJO SO NAS  
RAZVAJALE ŽE MOJA  
BABICA, MAMA IN  
TETA, SEDAJ PA TU  
IN TAM RAZVAJAM  
MLADIČE TUDI ŽE JAZ.

Saša K. T.

## Sestavine

### Krhko testo

- 300 g sladkorja
- 300 g masla (ne smemo ga nadomestiti z margarino!)
- 600 g moko
- 4 jajca
- 2 vrečki pecilnega praška (umešamo med moko)
- 2 vrečki vaniljevega sladkorja

### Nadev

- 10-12 domačih (kislih) jabolk
- domača marelična marmelada (po želji)



## Priprava

Količine zadoščajo za en pravokoten pekač iz pečice ali dva okrogla pekača za pite.

Iz vseh sestavin za testo z mrzlimi rokami na hitro zgnetemo krhko testo in ga med pripravo nadeva shranimo v hladilnik.

Za nadev jabolka olupimo in naribamo »na repo«, stresemo v primerno kozico in jih podušimo toliko, da se zmehčajo in sok izhlapi.

¾ testa iz hladilnika razvaljamo in previdno razporedimo po dnu in robovih pekača (pekača ni potrebno mastiti), ¼ testa pustimo za mrežico.

Podušena jabolka razporedimo po testu in jih po želji premažemo še z dobro domačo marelično marmelado.

Iz preostale ¼ testa oblikujemo trakce in z njimi v obliki mreže pokrijemo pito.

Pečemo na 200 stopinj da zadiši (cca pol ure).

Pita je najboljša ko je še topla.



# KVAŠENI BOŽIČNI VENEK Z BUČNIMI SEMENI



VENČEK JE LAHKO TUDI LEPO PRAZNIČNO DARILO, KI GA NAREDIMO SAMI IN TAKO NEKOMU POLEPŠAMO PRAZNIKE.

Alenka K.

## Sestavine

500 g moko (lahko mešamo belo in polnozrnato moko)

1/2 kocke kvasa

300 ml mleka

75 ml olja

12 g soli

žlička sladkorja

75 g kisle smetane

## Za premaz

bučno olje

## Za posip

100 g zmlatih bučnih semen



## Priprava

V skledo presejemo moko – lahko uporabimo tudi kuhinjski robot. Na sredi naredimo jamico, vanjo vlijemo toplo mleko, sladkor in nadrobimo kvas. Pomešamo in pustimo vzhajati cca 15 min.

Nato dodamo še vse ostale sestavine (sol, kisló smetano, jajce, olje) in zamesimo testo. Mesimo vsaj 10 min. Testo je podobno, kot bi ga delali za potico.

Testo pustimo vzhajati na toplem v pokriti posodi (s servetom ali prozorno folijo) vsaj 90 min. Vzhajano testo na pomokanem prtú razvijamo v pravokotnik (kot za potico), debeline cca 1/2 cm. Namažemo ga z bučnim oljem in posujemo z bučnimi semeni (malo jih prihranimo še za dekoracijo). Nato kvašeno testo zvijemo (kot potico) in si pri tem pomagamo s prtóm.

Nadevano testo prestavimo v »ta velik« pekač od pečice, ki ga obvezno obložimo s papirjem za peko. Pazimo, da ga položimo čisto ob rob – odrežemo vogale, ki gledajo čez rob. Nato pa na vsaka 2 cm v zvitek zarezemo, a ne čisto do konca (na vrhu pustimo 1 cm). Nato povežemo levi in desni del, da dobimo krog, ki je podoben venčku. Malo ga še popravimo, nato nadev malo zasukamo in venček bo popoln.

Venček pustimo vzhajati cca 30 min. Preden ga damo v pečico, ogreto na 180 stopinj za 30-35min, ga premažemo s stepenim jajčkom in po notranji strani venček posujemo s preostalimi bučnimi semeni.

Ostane le še to, da venček dekoriramo. Jaz sem izbrala pentljo.

## Namig

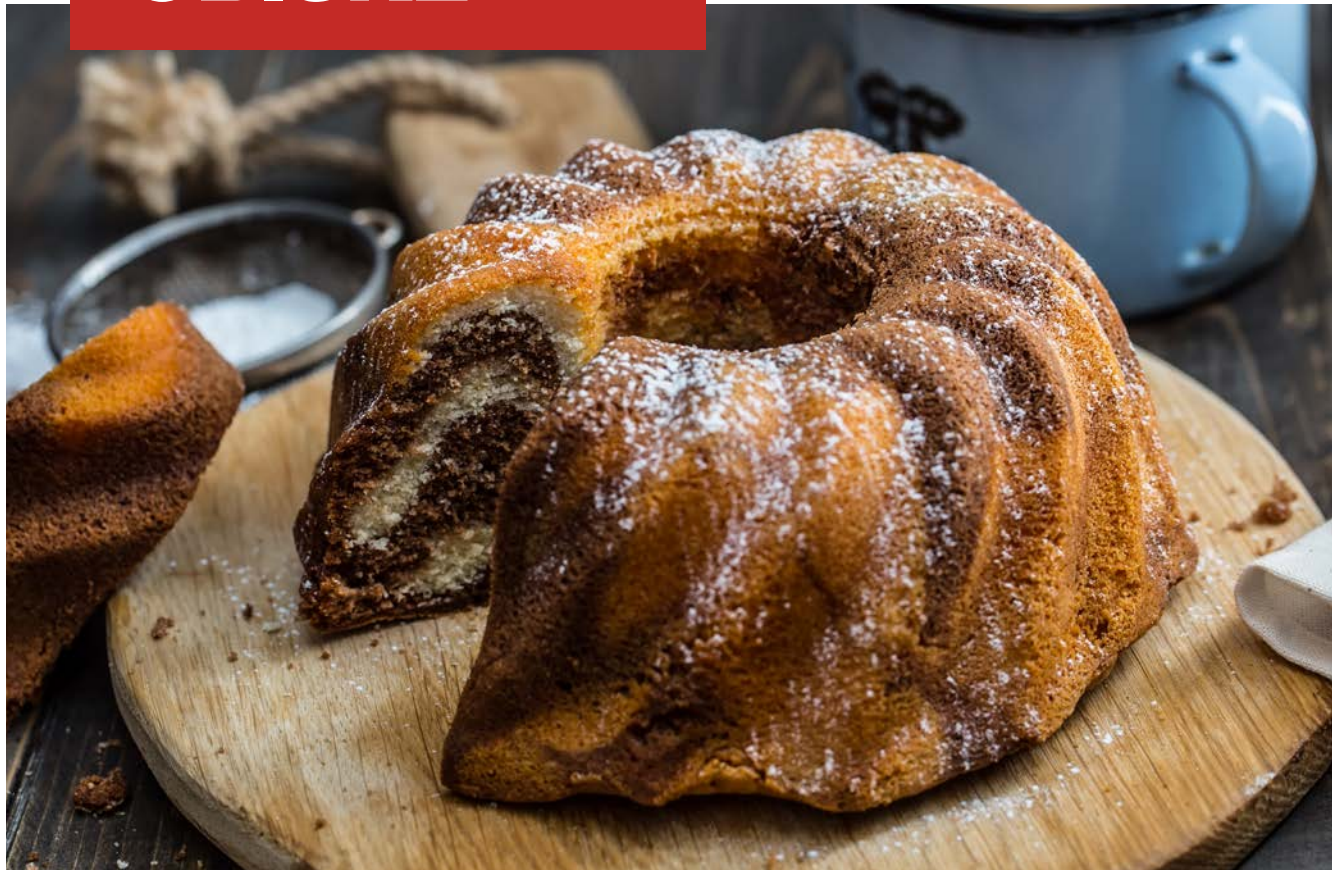
Namesto bučnega olja in bučnih semen lahko uporabimo tudi Nutello ali kakšen drug namaz.

# MARMORNI KOLAČ ZA OBISKE

TO JE MOJ NAJLJUBŠI IN NAJBOLJ ENOSTAVEN KOLAČ, KI VEDNO PRIJA OB KAVICI IN ME PRIČAKA VSAKIČ, KO PRIDEM K BABICI NA OBISK.

Katja K.

“1, 2, 3 in odlična sladica je narejena.”



## Sestavine

Sestavine odmerjamo z jogurtovim lončkom, da je bolj enostavno.

- 4 jajca
- 1 pecilni prašek
- 2 vrečki vaniljevega sladkorja
- 1 jogurtov lonček sladkorja (lahko tudi manj)
- malo limoninega soka (za okus)
- 2 do 3 dl mleka
- 1 lonček olja
- 3 lončke moke
- 5 velikih žlic kakava
- Za posip:** sladkor v prahu

## Priprava

Pečico ogrejemo na 180 stopinj in model za šarkelj premažemo z maslom.

Sladkor, rumenjake in vaniljev sladkor penasto umešamo in nato primešamo še olje in limonin sok. Iz beljakov pripravimo sneg in ga postopoma vmešamo v maso z rumenjaki. Na koncu primešamo presejano moko in pecilni prašek. V pekač vlijemo 2/3 mase, v ostalo 1/3 vmešamo kakav in jo s pomočjo lopatke zlijemo na prvo maso. Z daljšim zobotrebcom masi rahlo premešamo, da ustvarimo marmoriran vzorec. Kolač pečemo 40 do 45 min, dokler kolač ne preстане testa z zobotrebcom. Iz modela ga vzamemo šele, ko je ohlajen, in ga na krožniku posujemo s sladkorjem.



# PIJANA NEVESTA Z BISKVITOM BREZ GLUTENA

TO PECIVO JE RES BOŽANSKO. VSAK, KI GA POSKUSI PRI NAS NA OBISKU, GA POTEM VEČKRAT PRIPRAVI TUDI DOMA. BISKVIT PA UPORABLJAM TUDI ZA DRUGE SLADICE, KO ŽELIM, DA SO BREZ GLUTENA.

Barbara F.



## Sestavine

- 6 rumenjakov
- 5 beljakov
- 80 g sladkorja
- 50 g grenkega kakava
- 5 žlic mleka (lahko dodamo še 5 žlic ruma)
- 1 l mleka (lahko nadomestimo z mlekom brez laktoze ali rastlinskim mlekom)
- 2 vrečki pudinga po izbiri (jaz običajno izberem okus vanilje)
- 500 ml smetane za stepanje
- 1-2 vrečki vaniljevega sladkorja (po želji)



## Priprava

### Biskvit

Pečico ogrejemo na 180 stopinj in pekač obložimo s papirjem za peko (mere cca 35 x 45 cm).

Penasto vmešamo rumenjake s 40 g sladkorja, da nastane kremna zmes.

V drugo posodo damo beljake in do polovice stepemo v sneg, nato dodamo 40 g sladkorja in stepamo do konca, da nastane trd sneg.

Kremi iz rumenjakov previdno vmešamo presejan kakav in nato postopoma še sneg. Pomembno je, da sneg vmešamo v treh korakih - prvo tretjino vmešamo na hitro, drugo in tretjo tretjino pa z metlico in počasi, da se vse lepo vmeša in da je masa zračna ter kremasta.

Kremo vlijemo v pekač in damo v vnaprej ogreto pečico za 6 minut oz. tako dolgo da je biskvit pečen.

Biskvit damo iz pečice in pustimo da se ohladi. Biskvit je že sam po sebi zelo sočen. Če želimo, ga ga lahko dodatno zaradi okusa malo polijemo z mešanico ruma in mleka, lahko tudi samo ruma.

### Krema

Skuhamo puding po navodilih in našem okusu. S pripravljenim pudingom prelijemo ohlajen biskvit in počakamo, da se puding ohladi.

### Smetana

Smetani dodamo vrečko ali dve vaniljevega sladkorja in stepamo, da nastane rahla kremna. Smetano namažemo po ohlajenem puding in po želji okrasimo z posipom kakava ali čokoladnih mrvic.

# MAKOVO PECIVO Z MARELICAMI

ZA PRIJATELJE SAMO  
NAJBOLJŠE – IN TOLE  
PECIVO JE TOČNO TO!

Darko P.



## Sestavine

5 jajc  
1 marelični kompot s polovicami marelic  
150 g masla ali margarine  
100 g sladkorja  
1 vrečka vaniljevega sladkorja  
200 g maka  
50 g moke  
100 g mletih orehov  
1/2 pecilnega praška  
0,5 dl mleka

## Priprava

Pečico ogrejemo na 170 stopinj in namažemo pekač z maslom ali margarino oziroma ga prekrijemo s peki papirjem.

Penasto umešamo rumenjake s sladkorjem in postopoma dodajamo stopljeno maslo ali margarino, mak, orehe ter sneg.

Z beljakov v ločeni posodi pripravimo sneg in ga postopoma vmešamo v zmes z rumenjaki. Na koncu previdno vmešamo še moko in pecilni prašek.

Zmes vlijemo v pekač in po vrhu razporedimo marelice. Pečemo v ogreti pečici 20-30 minut.

Če imamo večji pekač ali želimo debelejši biskvit, sestavine podvojimo in prilagodimo čas peke.



**Sestavine****Za dve biskvitni plošči**

10 žlic sladkorja  
6 jajc  
7 žlic olja  
1 navaden jogurt  
10 žlic bele moke  
1 vrečka pecilnega praška  
rum in voda  
kakav

**Sestavine za kvašeno testo**

400 g moke  
sol  
1 rumenjaki  
2 žlici sladkorja  
naribana limonina lupinica  
rum  
15 g kvasa  
60 g masla  
2,5 dl mleka  
jajce za premaz

**Orehov nadev**

400 g orehov  
150 g sladkorja  
1 vrečka vaniljevega sladkorja  
cimet, limonina lupinica  
malo prave kave  
1 dcl kisle smetane  
2 jajci, ločimo rumenjaki in beljak  
mleko

**Skutni nadev**

500 g skute  
sol  
vaniljev sladkor  
2 jajci, ločimo rumenjaki in beljak  
1 dl kisle smetane  
sok polovice limone  
naribana limonina lupinica

**Priprava****Biskvit**

Pečico ogrejemo na 190 stopinj. Iz sestavin ločeno pripravimo dve biskvitni plošči, eno sveto in eno temno.

Iz beljakov stepemo trd sneg ter mu dodamo vse sestavine. Polovico testa razgrnemo na namaščen pekač. Biskvit pečemo 14 minut. Postopek ponovimo še za temen biskvit.

**Kvašeno testo**

Moko presejemo v skledo in dodamo sol. Nato dodamo rumenjake, sladkor in naribano limonino lupinico. Posebej naredimo kvasec. Posebej raztopimo maslo. K moki prilijemo polovico mleka in dodamo vzhajani kvasec. Dodamo še raztopljen maslo in zgnetemo testo. Testo naj vzhaja eno uro.

**Orehov in skutni nadev**

Iz naštetih sestavin naredimo vsak nadev posebej.

**Sestavljanje**

Vzhajano kvašeno testo razvaljamo na 3mm debelo. S testom obložimo namaščen pekač. Na testo najprej namažemo orehov nadev in ga pokrijemo s svetlim biskvitom, ki ga navlažimo z mešanico ruma in vode. Nato sledi skutni nadev, ki ga pokrijemo s temnim biskvitom. Prav tako ga navlažimo z mešanico ruma in vode. Vse skupaj zavijemo v kvašeno testo.

Potica naj počiva 25 minut, nato jo namažemo z jajcem. Pečemo jo na 180 stopinjah približno eno uro. Preden jo razrežemo, naj se čez noč ohlaja.

VSAKO LETO PO TEM RECEPTU PRIPRAVLJAM POTRATNO POTICO V VELIKEM PEKAČU, NATO PA JO RAZDELIMO NA TRI DELE: ENEGA ZA MOJO DRUŽINO, DRUGEGA ZA PARTNERJEVO, TRETJEGA ZA NAS. VZAME SICER VELIKO ČASA, VENDAR JE VREDNA GREHA.

Anita M.



# »ŠPINATNA« ROLADA

RECEPT JE ZAPISAN PO  
MAMINEM PRIPOVEDOVANJU.  
ROLADO PONUDI KOT SLANO  
PECIVO ALI PA JO DODA KOT  
PRILOGO K MESNIM JEDEM.

Aleš P.



## Sestavine

400 g sesekljane špinače  
1/2 zavitka masla ali margarine  
1 jogurtov lonček moke  
1/2 kg skute  
2 jogurtova lončka mleka  
4 jajca  
Sol, poper

**Dodatno:** majoneza in parmezan

## Priprava

Pečico ogrejemo na 180 stopinj. V kozici raztopimo maslo ali margarino, dodamo moko in na hitro popražimo. Dodamo sesekljano špinačo, mleko, sol in poper. Na hitro premešamo, da špinača unvene, in odstavimo kozico.

V ohlajeno maso dodamo 4 rumenjake in sneg 4 beljakov. Maso zlijemo v dobro namaščen in pomokan pekač. Lahko uporabimo tudi papir za peko. Pečemo približno 10-15 min.

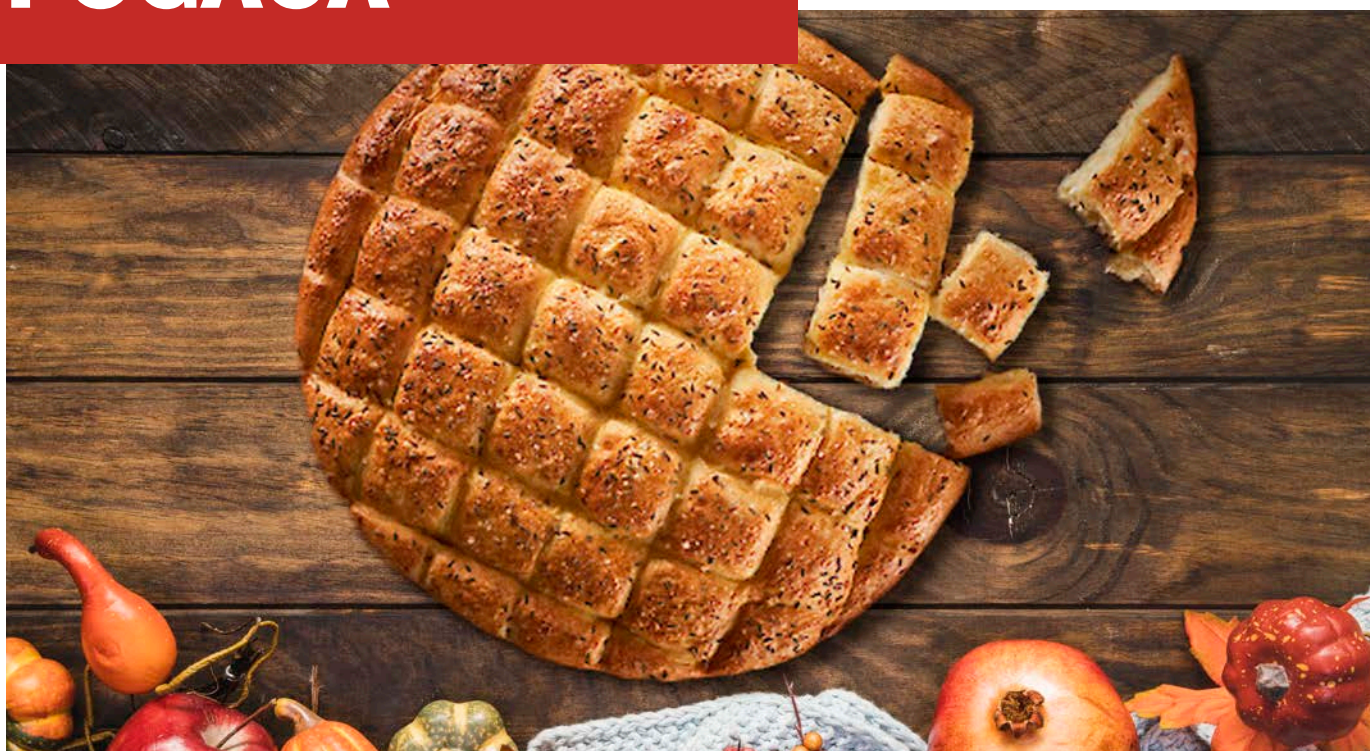
Ko je zmes pečena, še vročo namažemo s skuto, ki ji lahko dodamo še malo kisle smetane. Zvijemo v rulado in ko se ohladi, premažemo z majonezo in potresemo s parmezanom.



# »TA PREPROSTA« BELOKRANJSKA POGAČA

MOJ RECEPT ZA POGAČO JE MALENKOST BOLJ PREPROST IN MODEREN, OBOŽUJEJO PA JO TAKO OTROCI, KAKOR STAREJŠI, SAJ IZGINE V PETIH MINUTAH. NE POZABITE! POGAČE SE NIKAKOR NE REŽE NOŽEM, AMPAK SE JO LOMI, KAJTI TO POVEŽE VSE PRISOTNE.

Tina S.



“Belokranjska pogača ima sicer skrivno sestavino in ta je skrita v rokah Belokranjke. Hudomušno lahko rečem, da je samo recept premalo, če ga ne zamesi in speče Belokranjka – poskusite sami in preverite, koliko je Belokranjca v vašem srcu”



## Sestavine

500 g moke  
3 dl mlačne vode  
1 žlička soli  
20 g kvasa  
20 g stopljene margarine  
ali masla  
1 jajce  
par rezin špeha  
malo ribanega sira

## Priprava

Pečico ogrejemo na 200 stopinj in pripravimo pekač obložen s peki papirjem. Vse sestavine lepo zamesimo skupaj in zraven pojemo najljubše pesmi. Pomembno je, da testo ne postane preveč trdo ali preveč lepljivo, kot pri pici. Po potrebi dodajamo moko ali vodo. Testo pustimo vzhajati, da se lepo dvigne. Jaz običajno počakam cca 45 minut. Vzhajano testo razvaljamo po pultu in preložimo na pekač. Nato testo rahlo, samo po površini razrežemo na enake kose, kar omogoči vsakemu gostu svoj kos. Po tradicionalnem receptu bi dodali na vrh pogače razžvrkljano jajce, kumino in grobo sol, jaz pa namesto tega dam razžvrkljano jajce (ne vedno) špeh in nato še sir.