

PŠ Svib , šk.god.2013./2014

Projekt: „Bakina kuharica“

Učiteljica: Marija Kujundžić



***BAKINA
KUCHARICA***

Recepti

Začinjena pura



Pura lučenica



Pura i kiselo mliko



Kiseli kumpir



Poderane gaće



Začinjena pura

Sastojci:

0.5 kg kukuruznog brašna
20 dag slanine
malo masti
voda, sol

Priprema:

Skuvati puru.
Na tavi zagrijati mast, Dodati nasickanu slaninu.,
Kad slanina porumeni, sve preliti po toploj puri.

Anka Bodrožić-Brnić

Pura luččenica

Sastojci:

1 kg kukuruznog brašna
0.5 l kiselog mlika
250 g domaćeg masla
Sol i nasickani bili luk

Priprema:

Skuvati puru.
Nasickani luk staviti u kiselo
mliko. Na tavi zagrijati maslo
i dodati u mliko. Promišati i
politi po toploj puri.

Anka Bodrožić-Brnić



Kiseli kumpir

Sastojci:

1 kg kumpira

0.5 l kiselog mlika

sol

Priprema:

Kumpir oguliti, narizat na četvrtine i skuvati u slanoj vodi.

Topli kumpir prilit kiselim mlikom.

Danijela Brdar

Pura i kiselo mliko

Sastojci:

0.5 kg kukuruznog brašna

1.5 l kiselog mlika

Sol

Priprema:

Skuvati puru.

Kiselo mliko preliti po toploj puri.

Anka Bodrožić-Brnić

Podderane gaće

Sastajci:

1 kg brašna

1 jaje

malo soli i šećera

germa

mliko, voda

ulje

Priprema:

Umisiti lagano tisto od navedenih namirnica.

Ostaviti da se kvasa 1-2 sata.

Rukama vaditi komadiće tista i s malo ulja, rukama razvući i malo pokidati tisto pa ga staviti u vruće ulje. Lagano pržiti s obe strane.

Posuti ih šećerom.

Silva Bodrožić

PŠ Svib, šk.god.2013./2014.



Manistra s kumpirima



Kruv s jajima



Manistra i škrljke

Manistra i škriļjke

Sastojci:

1 kg kumpira

20 dag manistre

1 kapula

malo masti

Začini, sol, paprika, petrusim

Priprema:

Kumpir oguliti i narizati na škriļjke.

U teći zagrijati mast, dodati kapulu.

Kad kapuka zažuti, dodati škriļjke kumpira i začine.

Kratko zašuvigat i doliti vodu. Kuvati sve dok kumpir ne omekša.,

Dodati manistru i još kratko kuvat.

Manistra s kumpirima

Sastojci:

1 kg kumpira

0.5 kg manistre

ulje, sol, paprika, biber

Priprema:

Kumpir oguliti, narizati ga na kockice i skuvati u slanoj vodi.

Manistru skuvati u slanoj vodi.

Kumpir ociditi i staviti na zagrijano ulje. Dodati začine. Kratko zapržiti i onda dodati kuvanu manistru.

Silva Bodrožić

Kruv s jajima

Sastojci:

1 kilo starog kruva

4 jaja

Malo mlika, sol

Priprema:

Stari kruv se nariže na fete.

Jaja i sol izbatiti dodati malo mlika.

Kruv umočiti u jaja i pržiti na vrućem ulju s obe strane.

Helena Galić



Svatovska turta

Sastojci:

12 jaja

12 kašika šećera

12 kašika brašna

Priprema:

Jaja i šećer dobro izmješat dok ne zapini, unda dodati brašno.

Izliti u namašćenu i pobrašnjenu teću. Peći oko pola sata.

Kad se turta oladi posuti po njoj šećera i ukrasiti vijom.

Vesna Ćalić





Ušcipki s komina



Kolač od pure

Fritule



Popara



Soparnik



Kumpir iz luga

PŠ Svib, šk.god.2013./2014.



Ječam na čorbu



Jaje iz luga



Pita od kumpira

Popara

Sastojci:

1 litar vode

2 jaja

Sol, mast, biber

Kruv izrizan na kocke

Priprema:

U prokuvanu slanu vodu dodati mast. Vodu mišati i pomalo ulivati dva izbačena jaja. Sve zajedno malo prokuvati.

Dodati kruv.

Vesna Galić

Kolač od pure - Proja

Sastojci:

2 šolje brašna
2 šolje kukuruznog brašna
2 šolje mlika
0.5 šolje šećera
1 šolja ulja
3 jaja
Prašak za pecivo, marmelada

Postupak:

Jaja i šećer se izbate, doda se mliko, ulje, brašno (kukuruzno i šeničeno), prašak za pecivo.

Tepsiju namažemo i pobrašnimo, pa u nju izlijemo smjesu. Malo se zapeče. Izvadimo kolač i s malom kašikom stavljamo marmeladu. Ispeče se do kraja. Gotov kolač pospemo mlivenim šećerom.

Silva Bodrožić

Ječam na čorbu

Sastojci:

0.5 kg ječma

1 kg kumpira

1 kašika masti

2 kašike brašna

Kapula, bili luk, biber i sol

Priprema:

Ječam se opere i u ladnoj vodi pristavi kuvati.

Od jedne kašike masti i 2 kašike brašna napravi se zaprška, doda se narizana kapula, luk i ulije voda. Stavimo ječam i poparimo ga, dodamo kumpir narizan na škriļjke, sol i biber pa kuvamo još pola sata.

Helena Galić

Pita od kumpira

Sastojci:

0.5 kg brašna
Sol, ulje, voda
1 kg kumpira
1 kapula
Sol, biber

Priprema:

Umisiti tisto. Kumpire izgratati i isprati u vodi. Dodati sol, biber i izgratanu kapula.

Tisto se podili na nekoliko komada i svaki razvučemo. Poškropi se uljem, stavi kumpir i smota. Slaže se u podmazanu tepsiju, a po vrhu se namaže uljem. Peče se na kominu ili u šporetu oko 45 minuta.



Ušcipki s komina

Sastojci:

1 kg brašna

Germa

Sol

Topla voda

Priprema:

Umisiti meko tisto i ostavit ga da se kvasa.

Ugoriti vatru na kominu, staviti tavu na tronožac i zagrijati ulje.

Rukom uzimati tisto, oblikovati kuglice i kašikom ih stavljati u tavu.

Gotove ušcipke posuti šećerom

Marija Bodrožić

Kumpir iz luga

Kumpiri u kori
Sol, ulje, bili luk

Priprema:

Naložiti vatru na kominu. Kad se dobije dovoljno žerave i luga, stave se kumpiri i zaprpaju u lug i žeravu. Kumpire izvaditi kad postanu mekani.

Ogule se, razlome na komade, posole, zaulje i pospu narizanim lukom.

Napomena: Ovo je najbolje raditi kad se na kominu peče kruv ili sprema neko drugo jelo.

Gabriela Čondić-Begov



Jaja iz luga

Sastojci:

jaja

sol

Priprema:

Naložiti vatru na kominu. Kad se dobije dovoljno žerave i luga, stave se jaja i zaprpaju u žeravu i lug. Jaja se izvade nakon desetak minuta.

Ogule se i posole.

Napomena: Ovo je najbolje raditi kad se na kominu peče kruv ili kad se sprema neko drugo jelo.

Gabriela Čondić-Begov



Soparnik

Sastojci:

Brašno, sol, voda

Blitva, kapula, bili luk, sol i biber

Priprema:

Zamisimo tisto od vode, brašna i soli da bude glatko.

Blitvu očistiti, oprati, osušiti, a unda narizat. U to dodati kapulu, bili luk, sol i biber. Na siniji razvući pola tista i na to staviti blitvu. Na drugoj siniji razvući ostalo tisto i s njim pokriti blitvu.

Zavrnuti krajeve i sa sinije pribaciti soparnik na zagrijani komin. Na soparnik staviti žeravu i peći oko 45 minuta.

Ispečeni soparnik premazati maslinovim uljem i po želji narizanim bilim lukom.

Danijela Brdar

Fritule

Sastojci:

4 jaja
4 jogurta
8 kašika šećera
25 kašika brašna
2 praška za pecivo
2 šećer vanilije
Limunova korica, rum, ulje

Priprema:

Jaja izmješati sa šećerom i vanilijom, dodati brašno i ostale sastojke. Na kraju lagano umješati jogurte.

Tisto uzimati manjom kašikom i stavljati na zagrijano ulje.

Gotove fritule posuti šećerom.

Jelena Čondić

Krpice sa zeljem



Domaća manistra



Domaći sir



Slane pogačice



Šalša s domaćom manistrom



Domaći sir

Sastojci:

2 l mlika
sol, sirišće ili kvasina

Priprema:

Mliko se stavi kuvat. Kad se zagrije, stavi se 3-4 kašike sirišća ili kvasine. Posoli se i kuva dok se ne dobiju grudice sira i odvoji voda - surutka.

Ocidi se, a može se ist zajedno sa suritkom.

Jasenska Bodrožić

Domaća manistra

Sastojci:

brašno

jaja

voda

Priprema:

*Od brašna, jaja i vode
napravimo tisto.*

*Podilit ga na komade. Svaki
komad tanko razvaljat,
ostaviti da se malo prosuši i
rizati oblike po želji.*

Skuvamo ih u slanoj vodi.

Silva Bodrožić

Krpice sa zeljem

Sastojci:

- 1 glavica biloga kupusa
- Pola kašike šećera
- Sol, biber
- Pola kila domaće manistre – krpica
- 3 kašike ulja

Priprema:

Na vruće ulje staviti kapulu i šećer. Pržiti dok ne požuti. U to dodati narizani kupus. Posoliti ga i pržiti dok ne porumeni. U gotovi kupus dodati prokuvane krpice, pobiberiti i sve zajedno promišat.

Silva Bodrožić

Šalša i domaća manistra

Sastojci:

- 1 kg domaćih pamidora
- 2 kašike maslinova ulja
- 2 česnja luka
- 1 kašika šećera
- Malo bosiljka
- Sol, biber

Priprema

Pamidore oguliti i narizati. Na maslinovo ulje staviti luk. Kad zamiriše, dodati pamidore i dinstati oko sat vremena. Prid kraj dodati sol, biber i šećer. U gotovu šalšu dodati bosiljak i skuvanu domaću manistru rizanu na duge trake

Anka Bodrožić-Brnić

Slane pogačice

Sastojci:

1 kg brašna
2 jaja
pola germe
pola jogurta
4 dl toplog mlika
1 prašak za pecivo
sol, šećer, ulje

Priprema:

Umisiti tisto i ostavit ga u frižider
oko 2 sata.

Razvaljat ga na debljinu 5-7mm.
Izrizati pogačice ili oblike po želji
i pržiti u ulju dok ne porumene.

Silva Bodrožić

Bakin kolač



Paradižot



Kajgana s mladopm kapulom



Kumpir salata



Manistra s mlikom



Ljutika na čorbu



Pohana bazga



Seljački doručak



Seljački doručak

Sastojci:

- 3 jaja
- 0.5 kg kumpira
- 4-5 mladi kapula
- 10 deka slanine
- 1 kašika masti

Priprema:

Skuva se kumpir u koži. Nariže se na fete i prži na masti dok ne porumeni. Doda se narizana slanina i kapula i još malo priga. Izbate se tri jaja i poliju po kumpirima.

Anka Bodrožić-Brnić

Ljutika na čorbu

Sastojci:

5-6 mladi ljutika

1 beli luk

3-4 kumpira

Malo koromača

Sol, ulje, biber,

Crvena mlivena paprika

Priprema:

Kumpir narizat na škriljke i zafrigat na ulju. Dodati narizanu ljutiku, petrusim, malo biloga luka, sol, biber i papriku. Dok se friga dodavati vode. Ko želi može dodati nekoliko listića koromača.

Vesna Galić

Manistra s mlikom

Sastojci:

1 l mlika

0.5 kg manistre

sol

Priprema:

Manistra se kuva u mliku s malo soli dok mliko ne ukuva.

Danijela Brdar

Kajgana s mladom kapulom

Sastojci:

3-4 mlade kapule

4 jaja

Sol, ulje, malo mlika

Priprema:

Kapulu narizati na krupnije i poprigrati na malo ulja.

Jaja posoliti i izbatiti pa politi po kapuli i još malo pržiti.

Gabriela Čondić-Begov

Kumpir salata

Sastojci:

1 kg kumpira

2 kapule

ulje, sol, kvasina, biber

Priprema:

Kumpire operemo i stavimo kuvati u ljuski.

Kad je kumpir skuvan, oguli se, nariže na fete.

Doda narizana kapula, sol, ulje, kvasina i biber.

Sve se dobro promiša.

Gabriela Čondić-Begov

Paradižot

PŠ Svib, šk.god.2013./2014.

Sastojci:

3 žumanjka
4 kašike šećera
0.5 l mlika
Vanilija
5 bjeljanjaka
Petit keks
Rebro čokolade

Priprema:

Žutanci i šećer se užbata, mliko, 2 kašike šećera i vanilija se prokuvaju. Čvrsto istući bilance. Keks razlomiti i staviti u veću posudu. Kašikom uzimati snig od bilanca i kratko ga staviti u mliko a onda na keks. Smjesu žutanjka i šećera dodati u mliko, mišati dok se ne zgusne, a unda priliti priko bilanca. Hladiti 2-3 sata. Posuti izgratanom čokoladom.

Anita Bodrožić

Pohana bazga

Sastojci:

20 cvitova bazge

3 jaja

Brašno, mliko, sol

1-2 kašike šećera

malo praška za pecivo

ulje

Priprema:

Cvitovi bazge se dobro operu i osuše. Umiša se gušće tisto od navedenih namirnica.

Ulje se zagrije. Cvitovi se umoče u tisto i stave u vrilo ulje. Prže se dok malo porumene. Gotovi se pospu šećerom.

Silva Bodrožić

Bakin kolač

Sastojci:

- 3 jaja
- 2 šolje šećera
- 2 šolje brašna
- 1 šolja ulja
- 2 šolje mlika
- 2 šolje samliveni oraja
- 0.5 praška za pecivo
- 2 kašike kakaa
- 1 šećer vanilija

Priprema:

Jaja i šećer izbatiti, dodati ulje, brašno, prašak i mliko, zatim orle i kakao. Sve izmišati i uliti u pobrašnjenu tepsiju. Peći malo više od pola sata. Po vrhu posuti šećer.

Silva Bodrožić