

ZABORAVLJENA JELA BILOGORE



#dobartek





IMPRESSUM






Hladetina

ZABORAVLJENA JELA BILOGORE

150 dkg svinjskih nožica, kožica, uši i sl.
4 dkg češnjaka
10 dkg luka
lovorov list
papar u zrnu
1 crvena papričica
sol
2 l vode

Priprema:

Svinjske nožice, kože, uši, gubicu i sl. dobro operite, izrežite na komade i stavite kuhati u vodu. Dodajte očišćeni češnjak, polovice luka popržene na tavi, lovorov list, papar u zrnu, crvenu papričicu malo poprženu na ulju. Kuhajte oko 4 sata na laganoj vatri. Kad se malo ohladi razdijelite meso u zdjele i zalijte tekućinom. Ostavite na hladnom da se stegne.





Prežgana juha

ZABORAVLJENA JELA BILOGORE

7 dkg masnoće
7 dkg brašna
0,5 dkg češnjaka
0,5 dkg crvene paprike
jaje
ocet, sol, papar
1,5 l vode

Priprema:

Na masnoću dodajte brašno i popržite do zlatnožute boje, dodajte češnjak i crvenu papriku. Zalijte vodom, začinite solju. Kuhajte lagano trideset minuta, dodajte ocat i papar, ukuhajte razmućena jaja i kratko prokuhajte.



Krpice sa zeljem

ZABORAVLJENA JELA BILOGORE

5 dkg masnoće
5 dkg luka
30 dkg slatkog zelja
sol, papar

Priprema:

Zelje sito narežite, posolite i ostavite da odstoji. Na masnoći popržite sito izrezani luk, dodajte istisnuto zelje i pirjajte uz dodatak 2 žlice vode, soli i papra dok ne omekša.

Dok se zelje pirja, umijesite glatko tijesto od brašna i jaja. Razvaljajte i režite na kockice.

Posušite i kuhajte u kipućoj slanoj vodi.

Pirjano zelje i kuhane i ocijedene krpice dobro zajedno pomiješajte i poslužite uz neko mesno jelo.





Kukuruzni žganci s krumpirom i vrhnjem

ZABORAVLJENA JELA BILOGORE

1 l vode
20 dkg krumpira
70 dkg kukuruznog brašna
5 dkg maslaca ili ulja
sol
10 dag maslaca
3 dl vrhnja
5 dkg suhe slanine

Priprema:

Krumpir očistite, narežite na kockice i stavite kuhati u kipuću slanu vodu. Kad je krumpir kuhan, dodajte maslac, kukuruzno brašno i kuhajte poklopljeno na laganoj vatri 10 minuta bez miješanja. Zatim miješajte na vatri dok ne dobijete glatku smjesu. Izrežite žlicom. Na maslacu popržite sitno izrezanu slaninu, dodajte vrhnje i sol, kratko prokuhajte i prelijte preko žganaca. Prema želji žgance možete poslužiti s mlijekom, preprženom slaninom, poprženim lukom, pirjanim kiselim zeljem ili uz neko jelo u umaku kao prilog.



Pečena paprika s mesom

ZABORAVLJENA JELA BILOGORE

80 dkg svježe mesnate paprike
10 dkg riže
30 dkg svinjskog mesa
5 dkg masti
10 dkg luka
30 dkg svježe rajčice
3 dl temeljca ili vode
sol, papar

Priprema:

Na masnoći pirjajte luk izrezan na listiće. Dodajte meso izrezano na štapiće i pirjajte uz povremeno dolijevanje temeljca. Kad je meso napola pirjano, dodajte papriku izrezanu na rezance, oguljenu i na kockice izrezanu rajčicu, očišćenu i opranu rižu, začine. Dolijte temeljac, poklopite i stavite peći u zagrijanu pećnicu oko 20 minuta.



Bjelovarski odrezak

ZABORAVLJENA JELA BILOGORE

80 dkg mljevenog mesa
(junetine i svinjetine)
12 dkg kuhane šunke
12 dkg šampinjona
2 jaja
10 dkg brašna
10 dkg mrvice

Umak:
5 dkg maslaca
4 dkg brašna
5 dl vrhnja za kuhanje
Sol, papar, senf, češnjak

Priprema:

U mljeveno meso dodajte papar, sol, sitno sjeckani češnjak i dobro umijesite. Složite pet malih pljeskavica i puniti ih sitno sjeckanim pirjanim šampinjonima i kuhanom šunkom. Pljeskavice preklopite, uvaljajte u brašno, razmućena jaja i mrvice. Pohajte u vrućoj dubokoj masnoći. Odeske stavite na papirnati ubrus da upije višak masnoće. Složite na pliticu, prelijte umakom i poslužite uz pire krumpir.
Umak: Na maslacu popržite brašno, dolijte vrhnje za kuhanje i kuhajte 15 minuta. Dodajte sol, papar, sjeckani češnjak i malo senfa.



Vinogradarski gulaš

ZABORAVLJENA JELA BILOGORE

30 dkg junetine
30 dkg svinjetine
30 dkg luka
10 dkg masnoće
20 dkg svježe crvene paprike
20 dkg svježe rajčice
1 dkg crvene paprike u prahu
3 dkg češnjaka
4 dl bijelog vina
sol, papar

Priprema:

Meso izrežite na kockice. Luk očistite i narežite na rezance. Papriku i rajčicu narežite na kockice. Na masnoći popržite luk, dodajte junetinu i pirjajte, zatim dodajte svinjetinu i pirjajte. Kad je napola pirjano, dodajte crvenu papriku, svježnu papriku, rajčicu, sjeckani češnjak. Dolijte vino i vodu. Lagano kuhajte dok meso ne omekša. Začinite i poslužite uz bijele žgance.





Kiselo zelje s mesom

ZABORAVLJENA JELA BILOGORE

50 dkg svinjetine (bez kostiju)
0,5 dl ulja
1 glavica luka
1 žličica crvene začinske paprike
2 žlice pirea od rajčice
80 dkg kiselog kupusa
1 žlica brašna
list lovora
Sol, papar, vegeta

Priprema:

Na vrelom ulju popržite sitno narezan luk. Kada luk omekša, dodajte crvenu mljevenu papriku, meso izrezano na kockice i sve propirjajte na umjerenoj vatri. Dodajte brašno, pire od rajčice, kiselo zelje (prethodno oprano) i sve zalijte vodom. Po potrebi začinite i kuhajte dok meso i zelje ne omekšaju.



Bilogorski odrezak

ZABORAVLJENA JELA BILOGORE

90 dkg teletine
10 jaja , 50 dkg margarina
25 dkg kuhane šunke, 1 l tamnog umaka
0,5 l vrhnja, 1 dcl senfa
5 dkg luka, 20 dkg gljiva
2 feferone, sol

Za paniranje:
10 dkg brašna
2 jaja
10 dkg krušnih mrvica

Priprema:

Odeske tanko istucite i posolite. Zatim ih napunite nadjevom i zamotajte. Napunjene odreske uvaljajte u brašno, jaja i mrvice te pohajte u dubokoj masnoći.

Nadjev:

Jaja skuhajte, očistite, ohladite i narežite na kockice i sve zajedno pomiješajte s margarinom.

Umak:

Na masnoći popržite kosti s povrćem da dobijete tamniju boju, dodajte brašno te još popržite do zlatnožute boje, zalijte vodom, kuhajte oko sat vremena i posolite. Na kraju pasirajte. U pasirani umak dodajte senf, feferone, pirjane gljive na luku i ostavite da prokuha te dodajte vrhnje.



Štipanci s kobasicama

ZABORAVLJENA JELA BILOGORE

500 grama oštrog brašna
malo masti
prstohvat soli
vode po potrebi

Zamijesiti glatko tijesto, tijesto mora biti malo tvrđe (srednje). Zatim staviti kuhati vodu u koju smo dodali malo soli i masti i čekamo dok ne zavri. Uzimamo tijesto te trgamo (manje komade) u kipuću vodu. Štipanci su gotovi kada isplivaju na površinu.

Štipance možete jesti s vrhnjem i prepečeniim špek, lukom ili kako ih mi najviše volimo s preprženim zeljem. Odlični su i u slatkoj kombinaciji!





Kukuruzne palačinke sa sirom

ZABORAVLJENA JELA BILOGORE

Tekuće tijesto:

30 dkg kukuruznog brašna

10 dkg glatkog brašna

4 jaja

Šećer, sol

1 vanil šećer

Limunova korica, mlijeko po potrebi

Nadjev:

30 dkg svježeg sira

1 jaje

Šećer, limunova korica

1 vanil šećer

5 dkg grožđica

Preljev:

2,5 dl kiselog vrhnja

2 jaja

Priprema:

Od navedenih namirnica napravite smjesu za palačinke i ostavite da odleži pola sata. Ispržite palačinke, napunite ih nadjevom od sira, zarolajte i stavite u maslacem namazanu vatrostalnu zdjelu. Zapećite palačinke u pećnici, prelijte preljevom i još malo ispecite do kraja. Preljevom prelijte posložene palačinke.



Bilogorska pita

ZABORAVLJENA JELA BILOGORE

50 dkg tijesta za savijače
Nadjev od oraha: 50 dkg mljevenih oraha, 15 dkg šećera, 1 vanil šećer 20 dkg groždica
namočenih u rum

Nadjev od sira: 1 kg svježeg sira, 15 dkg šećera, 1 vanil šećer, 5 jaja, 20 dkg maslaca
1 kiselo vrhnje, 1/2 l slatkog vrhnja

Priprema:

Za nadjev od oraha u mljevene orahe dodajte sve namirnice i dobro izmiješajte. To je suhi nadjev. Za nadjev od sira od bjelanjaka istucite čvrsti snijeg sa šećerom. Dodajte žumanjke, propasirani svježi sir i dobro izmiješajte. Dno tepsije namažite rastopljenim maslacem i stavite koru tijesta. Koru poprskajte maslacem i premažite s malo kiselog vrhnja. Stavite drugu koru, poprskajte maslacem i premažite s malo vrhnja. Na tu koru stavite pola nadjeva od sira i razvucite po tepsiji. Na sir stavite koru, poprskajte je s maslacem, premažite s malo kiselog vrhnja. Stavite drugu koru tijesta, poprskajte je i premažite vrhnjem. Na koru stavite pola nadjeva od oraha. Na orahe opet koru, poprskajte je maslacem, premažite vrhnjem i stavite drugu koru. Stavite preostali nadjev od sira, koru, poprskajte maslacem, premažite vrhnjem, ponovo stavite koru. Na nju stavite nadjev od oraha i slaganje kolača završite s korom, prethodno poprskajte maslacem i premažite vrhnjem. Složeni kolač narežite na kocke i stavite peći u pećnicu na 200 °C oko 10 minuta. Kada kolač odozgo malo porumeni, zalijte ga sa svih strana s 1/2 l slatkog vrhnja. Kolač ponovno stavite peći (oko 40 minuta) dok ne upije sve vrhnje i dobije lijepu zlatnožutu boju. Pečeni kolač posipajte šećerom u prahu. Prije posluživanja kolač ohladite.



Mazanica

ZABORAVLJENA JELA BILOGORE

Tijesto:
60 dkg glatkog brašna
1/2 dcl ulja
sol
4,5 dcl mlijeka

Nadjev:
3 dcl kiselog vrhnja
10 dkg šećera
5 dkg maslaca

Priprema tijesta:

Od brašna, ulja, soli i mlijeka zamijesite tijesto i ostavite ga na toplom mjestu 30 minuta da se lakše razvuče.

Tijesto tanko razvaljajte na oko pola centimetara debljine veličine tepsije. Tijesto premažite rastopljenim maslacem, vrhnjem i posipajte šećerom. Savijte tijesto u savijaču, stavite u namašćenu tepsiju i pecite oko 40 minuta na 180°C dok ne porumeni.

Napomena:

U vrhnje možete dodati jaje i malo meda.



Bučnica sa sirom

ZABORAVLJENA JELA BILOGORE

Vučeno tijesto:
50 dkg glatkog brašna
0,5 dcl ulja
3 dcl vode
sol

Nadjev od buče sa sirom:
1 kg buča (tikvica)
30 dkg svježeg sira
2 dcl kiselog vrhnja
3 dcl vrhnja za preljevanje bučnice

Priprema tijesta:

U brašnu napravite udubinu, dodajte ulje, vodu i sol. Tijesto dobro izradite rukama i lupajte o stijenku posude (ili stol) dok ne postane glatko, sjajno i žilavo. Zamiješeno tijesto podijelite u dvije loptice i svaku dobro premažite uljem, poklopite (zagrijanom) posudom i ostavite stajati najmanje pola sata (što duže stoji, tijesto će se bolje razvlačiti).

Odležano tijesto stavite na pobrašnjeni stolnjak, razvaljajte valjkom koliko se može, zatim ga malo premažite uljem i razvlačite rukama što tanje. Tijesto mora biti prozirno i tanko. Zadebljane krajeve tijesta odrežite, tijesto poprskajte rastopljenim maslacem, stavite nadjev i zarolajte u savijaču. Savijače stavite u uljem (maslacem) namazanu tepsiju, poprskajte maslacem i stavite peći u zagrijanu pećnicu na 180 °C oko 30 - 40 minuta. Kada se zarumeni, zalijte kiselim vrhnjem i ispecite do kraja.

Priprema nadjeva:

Očišćene tikvice naribajte ribežom, posolite i ostavite dvadesetak minuta da odstoje. Tikvice ožmičite od tekućine i dodajte im sir, kiselo vrhnje i po želji posolite.

Napomena:

Bučnica se može napraviti i slatka. Tada u nadjev osim soli dodajte 15 -20 dkg šećera.



Ribana pita

ZABORAVLJENA JELA BILOGORE

Prhko tijesto: 30 dkg brašna, 15 dkg margarina, 8 dkg šećera u prahu, 1 prašak za pecivo

3 žlice mlijeka ili vrhnja, 3 žutanjka

Nadjev: 15 dkg oraha, 15 dkg šećera, 3 bjelanjka, 2 žlice pekmeza

Priprema:

Od navedenih namirnica zamijesite prhko tijesto. Tijesto podijelite na dva dijela, jedan veći dio i jedan manji dio. Veći dio razvaljajte i stavite na dno tepsije, a manji zamotajte u foliju i stavite u zamrzivač. Tijesto premažite pripremljenim nadjevom i na njega ribežom naribajte tijesto iz zamrzivača. Pecite na 180 °C oko 25 - 30 minuta dok pita ne porumeni. Po želji posipajte šećerom u prahu ili vanil šećerom.

Od bjelanjaka istucite čvrsti snijeg i dodajte šećer. Lagano umiješajte pekmez i orahe.

Napomena:

Nadjev možete napraviti od tučenih bjelanjaka i šećera uz dodatak oraha. Pekmezom premazati list tijesta, a na pekmez staviti nadjev od oraha i naribati drugi dio tijesta.



Kukuruzna zlevanka s pekmezom od šljiva

ZABORAVLJENA JELA BILOGORE

4 jaja, 15 dkg šećera, 2 šalice kukuruznog brašna, 1 šalica glatkog brašna
2 dcl kiselog vrhnja, 2 šalice mlijeka, 1 šalica ulja, 1 prašak za pecivo, 1 vanil šećer

Priprema:

Jaja pjenasto izmiksati sa šećerom. U pjenasto izmiješanu smjesu dodati vrhnje, mlijeko, ulje te lagano umiješati brašno pomiješano s praškom za pecivo. Smjesu uliti u namašćenu i brašnom posipanu tepsiju i peći na temperaturi od 180°C. Nakon 5 minuta pečenja po smjesi rasporediti domaći pekmez od šljiva, svježi sir (po želji) i zlevanku ispeći do kraja. Pečenu zlevanku posipati šećerom u prahu i vanil šećerom.






Salenjaci

ZABORAVLJENA JELA BILOGORE

Tijesto: ½ kg glatkog brašna, 1 dcl bijelog vina, 1 jaje , malo soli, mlijeko po potrebi
Nadjev: 50 dkg mljevenog sala, 25 dkg oštrog brašna

Priprema:

Od navedenih namirnica zamijestite mekše tijesto. Tijesto ostavite pola sata pokriveno krpom da se odmori. Odmoreno tijesto razvaljajte, premažite mljevenim salom pomiješanim s brašnom i ispreklapajte. Ostavite tijesto da odmori i ponovo ga razvaljajte i ispreklapajte i tako još jednom. Razvaljano tijesto režite na kvadratiće (po želji premažite pekmezom od šljiva) i zarolajte. Salenjake pecite u zagrijanoj pećnici na 200°C oko 30 minuta.





Bilogorski kovrtanj

ZABORAVLJENA JELA BILOGORE

60 dkg brašna, 2 jaja, 1 kocka svježeg kvasca
2 dcl mlijeka, 8 dkg šećera, malo soli, 1 dcl ulja, 1 jaje za premazivanje

Priprema:

od brašna, jaja, mlijeka, šećera, soli, ulja i dignutog kvasca zamijesite dizano tijesto.

Ostavite na toplom da se digne, premijesite. Ponovno ostavite da se digne.

Istresite na pobrašnjenu dasku i oblikujte kovrtanj.

Ponovno ostavite da se digne, premažite razmućenim jajem, posipajte solju te stavite peći na 200 stupnjeva, a nkaon pola sata se smanji na 180 i peće dok ne dobije rumenu boju korice.

Kovrtanj se ukrašava dodatno izrađenim ukrasima od tijesta. Tijesto za ukrase mora biti tvrđe, tako da se uzima pola oštrog pola mekog brašna, voda i sve zajedno mijesi. Pletu se pletenice, a češljem se izrađuju šare i prugice po oblikovanom tijestu. Izrađuju se oblici, ptičica, grančica i latica ili pak prica.

Ukrasi se stavljaaju na oblikovan kovrtanj prije nego se stavlja u pećnicu i premazuje jajetom.



Po starinski....