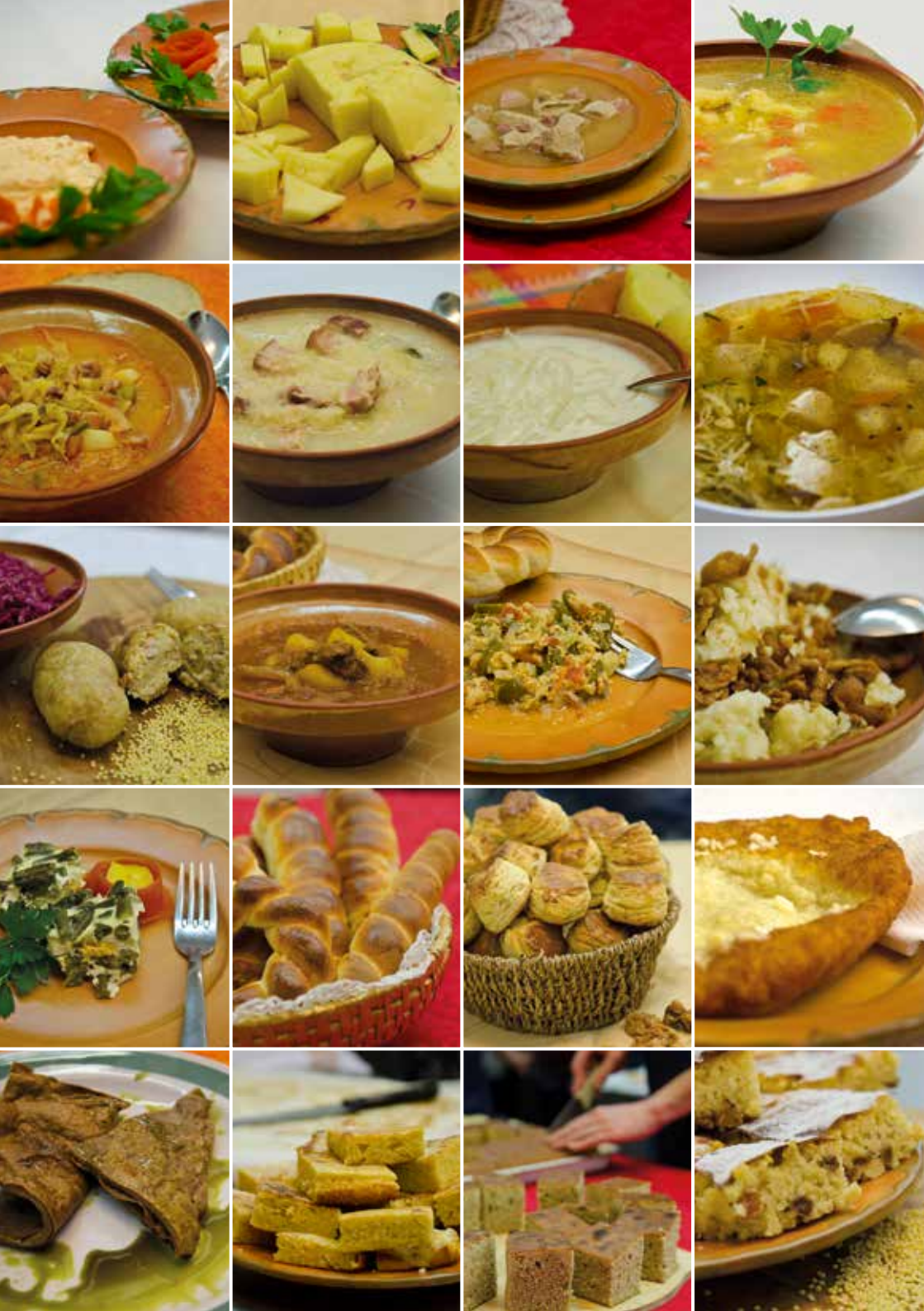


Okusi (z)družijo **Kuharski** in **recepti** bogatio

Prosenjakovci
Motvarjevci
Pordašinci
Središče
Čikečka vas

*Domače dobrote,
zbrane v naseljih
na narodnostno
mešanem območju
občine Moravske
Toplice*





Kazalo

Izvirni okusi madžarske kuhinje
nekoč in danes _____ 5

Predjedi in namazi

Skutni namaz _____ 6
Sušena skuta _____ 6
Domači sir _____ 6

Juhe in enolončnice

Mesna kisl juha _____ 7
Kostna juha z jetrnimi cmoki _____ 7
Piščančja ragu juha _____ 8
Jetrni žličniki za zakuho _____ 8
Golaževa juha _____ 8
Paradižnikovo zelje _____ 9
Kislo zelje po naše (madžarsko) _____ 9
Mlečna kisl repa _____ 10
Gobova enolončnica po madžarsko _____ 10
Enolončnica po madžarsko _____ 11

Glavne jedi

Kaša v mreži _____ 12
Polpeti iz buče _____ 12
Gobji paprikaš _____ 12
Ciganska pečenka _____ 13
Zajec v omaki _____ 13
Piščanec z jetrnim nadevom _____ 13
Divjačinski zrezki v omaki _____ 14
Goveji zvitki z gobami _____ 14
Bograč _____ 15
Piščančji paprikaš _____ 15

Druge samostojne jedi

Madžarski golaž _____ 16
Sataráš _____ 17
Dödöli s proseno kašo _____ 17
Gobova rižota _____ 18
Grenadir marš _____ 18
Žolca _____ 18

Prikuhe, priloge in omake

Zapečen stročji fižol _____ 19
Prikuha iz buče _____ 20
Galuška _____ 20
Prikuha iz fižola in prosene kaše _____ 20

Solate

Vložena fižolova solata _____ 21
Madžarska mešana solata za vlaganje _____ 21
Fižolova solata _____ 21
Madžarska solata _____ 21
Bolgarska solata _____ 22
Makaronova solata _____ 22
Ajdova kaša z zelenjavo _____ 22

Jedi iz moke in testa

Pereci _____ 23
Makovi pereci _____ 24
Sirovi pereci _____ 24
Salove pogače _____ 24
Pogačice s skuto _____ 24
Ocvirkove pogače _____ 25
Domači langaš _____ 26
Skutni rezanci _____ 26

Sladice

Ajdova zlejevanka _____ 27
Koruzna zlejevanka _____ 27
Prosenka kaša z jabolki _____ 27
Ajdova pogača _____ 28
Vinski šodo _____ 28
Skutne poslanke _____ 28
Pečena prosena kaša z mlekom _____ 29
Orehova potica _____ 29
Medene plate _____ 29



Izvirni okusi madžarske kuhinje nekoč in danes

Kulinarika je na dvojezičnem, narodnostno mešanem območju občine Moravske Toplice pomemben del tradicije, saj že od nekdaj povezuje tukajšnje prebivalce. Madžarska kuhinja je na našem območju prepletena s kulturo, običaji, navadami in vsakodnevnim načinom življenja ljudi, ki so nekoč in ki še danes živo prispevajo h kulinarčni pestrosti in edinstvenosti tega območja.

Kraji, kjer se bogastvo različnih kmetijskih kultur že od nekdaj meša s pestrostjo začimb ter mesnimi in mlečnimi izdelki, so posebnost, ki jo želimo ohraniti tudi v prihodnje. Prav bogatost in barvitost sta tisti, ki dajeta dobrotam v naši domači kuhinji prepoznavno noto in nezanemarljiv pridih madžarske posebnosti.

Gospodinje so na tem območju že v šestdesetih letih prejšnjega stoletja izvedle prav poseben dvotedenski kuharski tečaj. Da je običaj še kako živ, smo se prepričali dobrih petdeset let kasneje, ko smo (z)družili različne generacije ter se na štirih spomladanskih kuharskih druženjih pod sloganom Okusi (z)družijo in bogatijo prepustili modrosti in znanju izkušenih gospodinj in radovednosti mlajših generacij, ki danes z veseljem pripravljajo rdeče, pekoče in morda pikantne jedi, jih z navdušenjem preizkušajo in tudi prenašajo naprej.

Recepti, zbrani v pričujoči knjižici, so preplet tradicionalnih, domačih jedi z narodnostno mešanega območja in so še danes nepogrešljiv del bogastva naše domače kuhinje.

Naj vam tekne, tako kot je nam!

Razvajajte se ...



Skutni namaz

SESTAVINE

*½ kg skute
¼ l zelo goste kisle smetane
malo soli
rdeča paprika
1 žlica sesekljanje čebule*

PRIPRAVA

Skuto pretlačimo, ji dodamo smetano ter solimo in začинimo s papriko in čebulo. Sestavine dobro zmešamo in takoj ponudimo.

Sušena skuta

SESTAVINE

*1 kg skute
1 jajce
2–3 stroki česna
sol, rdeča paprika*

PRIPRAVA

Skuto damo v skledo, solimo in dodamo dve žlički mlete rdeče paprike ter zelo na drobno narezan česen. Maso zelo dobro premešamo, nato pa iz nje oblikujemo kupčke v velikosti večjega jajca. Oblikovane skutne kupčke položimo na lesen pladenj in položimo na zračno mesto, kjer naj se sušijo nekaj dni.



Domači sir

SESTAVINE

*1 kg suhe skute
20 dag masla
2 žlički sode bikarbone
sol*

PRIPRAVA

1 kg skute zmešamo z 20 dag masla, dodamo 2 žlički sode bikarbone in sol po okusu. Vse sestavine dobro premešamo in jih na zmernem ognju počasi kuhamo nad soparo dokler masa ne postane rumena in viskozna. Dobljeno maso prelijemo v lončeno ali porcelanasto posodo, dobro stisnemo s pomočjo kuhalnice in jo pokrijemo ter prevežemo z lanenim prtom. Tako pripravljen sir lahko hranimo do dva tedna, dokler se zori.



Mesna kisla juha

SESTAVINE

*½ - ¾ kg svežega prekajenega
svinjskega mesa, najbolje iz tūnke
1,5 l vode
sol
1 dl hladne vode
2–3 jedilne žlice moke
strok česna
poper
paprika
kis po okusu
domač kruh*

PRIPRAVA

Meso operemo, denemo v lonec, prilijemo mrzlo vodo in kuhamo kot navadno mesno juho. Med kuho solimo. Ko se meso skuha do mehkega, ga vzamemo iz lonca, juho pa podmetemo tako, da z mrzlo vodo razmešamo moko in jo med mešanjem zakuhamo v juho. Grudic ne sme biti. Odišavimo s strtim česnom, poprom in papriko ter okisamo. Juha naj vre še 10 min, nato jo odstavimo. V skledo narežemo ustrezno količino starega domačega kruha, mu prilijemo juho in postavimo na mizo, k jedi pa lahko ponudimo tudi slan krompir, kuhan v celem kosu. Meso ponudimo narezano posebej.

Kostna juha z jetrnimi cmoki

SESTAVINE ZA 10 OSEB

*1 kg svinjskih kosti
3 l vode
3 dag soli
2 čebuli
20 dag na drobno narezane zelenjave
2 žlici masti
žlica sesekljanega peteršilja*

PRIPRAVA

V kozico damo mast. Ko se ta segreje, na njej popražimo čebulo, nato pa dodamo kosti. Dodamo zelenjavo in korenje in dušimo tako dolgo, da se zelenjava zmešča do polovice. Ob tem imamo vedno dolite toliko vode, da je dno pokrito. Nato dolijemo še ostalo količino vode in zavremo. Preden juho zakuhamo, jo precedimo.



Piščančja ragu juha

Elizabeta Ozvatič

SESTAVINE

mast
čebula
korenček
piščanec ali drobovina
žlica moke
voda
peteršilj

PRIPRAVA

Na masti prepražimo čebulo ter na majhne kocke narezan korenček. Dodamo še piščanca ali drobovino, narezano na drobne kose in nekaj časa pražimo. Nato dodamo žlico moke, ki jo nekoliko zapražimo. Zalijemo z vodo ali jušno osnovo in kuhamo do mehkega. V juho lahko dodamo kuhano cvetačo ali grah, lahko pa jo zakuhamo tudi s testeninami ali rižem. Nazadnje dodamo še sesekljan peteršilj.

Jetrni žličniki za zakuho

SESTAVINE

50 dag jeter
10 suhih žemelj ali 10 rezin belega kruha
16 dag margarine
10 dag drobtin
6 jajc
1 čebula
vejica peteršilja
žlica masti
sol, poper, majaron

PRIPRAVA

Žemlje ali kruh namočimo v vodo, ožmemo in pretlačimo. Jetra dvakrat zmeljemo. Seseklano žemljo prepražimo na masti. Ohlajeno margarino dobro premešamo in dodamo ostale primesi. Z žlico oblikujemo žličnike in jih zakuhamo.

Golaževa juha

SESTAVINE ZA 4 OSEBE

50 dag govedine ali svinjine
10 dag čebule
2–3 celi krompirji
2 gomolja korenja
2 gomolja peteršilja
2 žlički rdeče paprike
mleta kumina, sol, poper

PRIPRAVA

Čebulo na drobno narežemo in dušimo na olju. Dodamo ½ dag kumine, 2 žlički rdeče paprike ter 50 dag na drobne kocke narezane govedine ali svinjine. Solimo in z malo vode v pokriti posodi dušimo 10 minut. Nato dolijemo 2 litra vode in dodamo 2–3 na kocke narezane krompirje, 2 gomolja korenja in 2 gomolja peteršilja, narezanega na tanke krogce. Kuhamo, dokler se meso ne zmehča. Na koncu po potrebi okus še izboljšamo.



Paradižnikovo zelje

Helena Obal

SESTAVINE

1 večja glava zelja
40 dag prekajene šunke
3–4 krompirja
čebula, česen in olje ali mast
poper, lovorov list, rdeča paprika
4–5 paradižnikov
sveža paprika
smetana, sol, moka

PRIPRAVA

Zelje narežemo, ga posolimo, dodamo kumino in pustimo, da nekaj časa počiva. Čebulo narežemo, prepražimo na masti ali olju, dodamo rdečo papriko, premešamo ter dodamo odcejeno zelje, na kocke narezano šunko in krompir. Vse skupaj zalijemo z vodo, dodamo preostale začimbe in dušimo. Na koncu dodamo še narezan paradižnik. Ko je jed že kuhana, naredimo podmet, ga prilijemo k zelju, dolijemo še malo vode in vse skupaj zavremo oziroma zakuhamo.



Kislo zelje po naše (madžarsko)

Šarolta Kovač

SESTAVINE

70 dag kislega zelja
40 dag prekajenih svinjskih rebrc
30 dag krompirja
2 dl vrelega mleka
strok česna
lovorov list
sol
poper

PRIPRAVA

Kislo zelje prelijemo z vodo tako, da ga popolnoma prekrijemo. Vanj položimo svinjska rebra. Ko je zelje že skoraj kuhano, dodamo začimbe, dišave in po potrebi solimo. Kuhana rebra vzamemo iz zelja. V slanjem kropu posebej skuhamo olupljen in na pol prerezan krompir. Kuhanega odcedimo, prilijemo vrelo mleko in z metlico zmešamo v gladek pire, ki ga nato umešamo v zelje, da ga zgostimo. Še enkrat prevremo. Kuhana rebra narežemo na kose in jih zložimo po zelju, lahko pa jim odstranimo kosti in primešamo k jedi.



Mlečna kisle repa

Erika Sabotin

SESTAVINE

1 kg kisle repe
2 lovorova lista
cel poper
2 stroka česna
2 dl kisle smetane
gladka moka
voda
krompir

PRIPRAVA

Kislo repo kuhamo v vodi, ki smo ji dodali dva lovorova lista, nekaj zrn celega popra in dva stroka narezanega česna. Ko je repa kuhana, dodamo 2 dl kisle smetane, razmešane z dvema žlicama gladke moka in malo vode. Vse skupaj zavremo. Zraven ponudimo pečen krompir v oblicah.

Gobova enolončnica po madžarsko

SESTAVINE

1 manjši piščanec
300 g mešanih gob
240 g zelene
1 večji korenček
1 skodelica ozkih rezancev
25 g masla
sol
črni poper v zrnu
1 žlička pekoče mlete rdeče paprike
3 vejice peteršilja
pol žličke timijana
1 lovorov list

PRIPRAVA

Piščanca očistimo in položimo v lonec. Prilijemo 1,5 litra vode in pristavimo. Korenček očistimo, narežemo na kolesca in stresemo v lonec. Zeleno olupimo, narežemo na kockice in prav tako stresemo v lonec. Peteršilj osmukamo in grobo sesekljamo, nato pa ga za eno žlico stresemo v lonec. Dodamo lovorov list, zavremo in kuhamo tako dolgo, da se piščanec zmečka. Gobe očistimo in narežemo na lističe. Kuhanega piščanca vzamemo iz lonca. Kožo odstranimo, meso pa izkoščičimo in narežemo na koščke, ki jih stresemo nazaj v lonec. Dodamo narezane gobe, sol, sveže mlet poper in timijan. Zavremo. V lonec stresemo rezance. Enolončnico kuhamo tako dolgo, da so rezanci kuhani na zob. V ponvi segrejemo maslo, na katerem na hitro prepražimo mlet rdečo papriko. Prilijemo zajemalko tekočine iz juhe, gladko razmešamo in zlijemo v juho. Premešamo in odstavimo.



Enolončnica po madžarsko

Irena Korin

SESTAVINE

1 manjši piščanec
30 dag mešanih gob
24 dag zelene
1 večji korenček
1 skodelica ozkih rezancev
25 g masla
sol
črni poper v zrnu
1 žlička pekoče mlete rdeče paprike
3 vejice peteršilja
pol žličke timijana
1 lovorov list

PRIPRAVA

Piščanca očistimo in položimo v lonec. Prilijemo 1,5 litra vode in pristavimo na ogenj. Korenček očistimo, narežemo na kolesca in stresemo v lonec. Zeleno olupimo, narežemo na kockice in prav tako stresemo v lonec. Peteršilj osmukamo in grobo sesekljamo, nato pa ga za eno žlico stresemo v lonec. Dodamo lovorov list, zavremo in kuhamo tako dolgo, da se piščanec zmečka. Gobe očistimo in zrežemo na lističe. Kuhanega piščanca vzamemo iz lonca. Kožo odstranimo, meso pa izkoščičimo in narežemo na koščke, ki jih stresemo nazaj v lonec. Dodamo narezane gobe, sol, sveže mlet poper in timijan. Zavremo. V lonec stresemo rezance – gl. Pojasnila. Enolončnico kuhamo še toliko časa, da so rezanci kuhani na zob. V ponvi segrejemo maslo, na katerem na hitro prepražimo mlet rdečo papriko – gl. Triki. Prilijemo zajemalko tekočine iz juhe, gladko razmešamo in zlijemo v juho. Premešamo in odstavimo.



Kaša v mreži

Marija Kovač

SESTAVINE

1 kg prosene kaše
sol
poper
lovorov list
česen
meso

PRIPRAVA

Kašo operemo, skuhamo in ohladimo. Posebej skuhamo koščke nemastnega mesa in jih na drobno narežemo. Ohlajeni kaši dodamo meso, sol, strt česen, poper in po potrebi vodo. Vse skupaj zmešamo in pazimo, da masa ni premehka. Oblikujemo majhne hlebčke, ki jih zavijemo v mrežo. Mrežo razrežemo na več delov, ki so dovolj veliki, da lahko kupčke lepo zavijemo. Nato jih spečemo in ponudimo še vroče.

Polpeti iz buče

SESTAVINE

1 večja podolgovata buča
1 jajce
4 jedilne žlice moke
nekaj žlic drobtin
sol
poper
vejica peteršilja
olje za pečenje

PRIPRAVA

Bučo olupimo in naribamo. V zmes vmešamo jajce, sol in začimbe po okusu. Dodamo moko in žlico ali dve drobtin. Zmes mora biti ravno prav tekoča, da se lepo razleze, vendar ne preveč. Maso z žlico polagamo v vroče olje in jo oblikujemo v približno 1 cm velike kupčke, ki jih zapečemo na obeh straneh.

Gobji paprikaš

SESTAVINE

0,5 kg gob
3 žlice narezane čebule
1 paprika
1 krompir
3 stroki česna
3 žlice olja
2 paradižnika
2 žlici kisle smetane
vejica peteršilja

PRIPRAVA

Gobe očistimo, operemo in narežemo na lističe. Čebulo na olju prepražimo, da porumeni, ji dodamo na lističe narezano papriko in gobe ter dušimo. Ko se tekočina povre, prilijemo malo juhe ali vode. Jed zgostimo z naribanim krompirjem, dodamo ji olupljen in na kocke narezan paradižnik. Kuhamo, dokler tekočina ne povre. Okus izboljšamo s smetano, peteršiljem in strtim česnom.



Ciganska pečenka

Irena Šušlek

SESTAVINE

svinjina
sol
poper
česen
mast
voda
rdeča paprika
moka

PRIPRAVA

Svinjske zrezke potolčemo, jih osolimo in popopravimo. Na vroči masti jih popečemo z obeh strani. Dodamo sesekljan česen, moko in rdečo papriko ter vse skupaj prepražimo, da zadiši. Nato zalijemo z nekoliko vode in dušimo do mehkega.

Zajec v omaki

SESTAVINE

en cel zajec
dve pesti čebule
korenje
1–2 žlici moke
kozarec rdečega vina
žlička gorčice
kisla smetana
timijan, muškatni orešček, sol,
poper, majaron, paradižnik

PRIPRAVA

Lepše kose mesa osolimo in ny hitro popečemo na vroči masti. Površina mora zakrkniti. Dodamo dve pesti sesekljane čebule in šetoliko na trakove narezanega korenja te timijan, muškatni orešček, sol, poper, majaron in paradižnik. Vse skupaj zalijemo s kozarcem črnega vina ali vode in pokrito dušimo do mehkega. Meso vzamemo iz lonca, zelenjavo pa potresemo z 1–2 žlicama moke, malo popražimo ter dodamo kavno žličko gorčice in nekaj žlic kisle smetane.

Piščanec z jetrnim nadevom

SESTAVINE

1 manjši piščanec
2 kosa suhega belega kruha
ali 2 – 3 žemlje
čebula
1–2 jajci
zeleni peteršilj
majaron
1 žlica drobtin
jetrc
sol, črni poper

PRIPRAVA

Kruh obrežemo, ga namočimo v mrzli vodi, iztisnemo razdrobimo, dodamo praženo čebulo in vse navedene snovi primešamo, s tem nadenemo piščanca pod kožo. Polijemo ga z vrelo mastjo in ga zalivamo ter spečemo v pečici.

Divjačinski zrezki v omaki

SESTAVINE

1 kg srninega stegna
1,5 dl olja
25 dag čebule
sol, poper, česen, majaron, rožmarin,
muškatni orešček, žajbelj
10 dag slanine
2 paradižnika
sladka rdeča paprika
2,5 dl rdečega vina
0,75 kisle smetane

PRIPRAVA

Meso narežemo na zrezke. V ponvi segrejemo olje in dodamo na drobno nasekljano čebulo. Pražimo do zlatorumene barve. Dodamo zrezke in pražimo na obeh straneh, dokler tekočina popolnoma ne izpari. Posolimo in dodamo strt česen, seseklano slanino, sesekljan paradižnik, žajbelj, majaron, ščepec muškatnega oreščka, vejico rožmarina, klinčke, poper in sladko papriko. Vse skupaj dobro premešamo. Zalijemo z belim in/ali rdečim vinom. V pokriti posodi na manjšem ognju dušimo približno dve uri. Zrezke vzamemo iz posode. Preostalo zmes dobro pretlačimo, da dobimo gosto omako. Zrezke damo nazaj v omako, pustimo zavreti, odstavimo in prilijemo kislo smetano. Dobro premešamo.

Goveji zvitki z gobami

SESTAVINE

6 govejih zrezkov
30 dag gob
20 dag prekajene slanine
4 glave čebule
4 čajne žličke gorčice
2 dl mleka
1 žlica moka
7 dl vode
sol
pol žličke sveže mletega popra
3 žlice olja

PRIPRAVA

Dve čebuli na drobno seseklamo in zarumenimo na olju. Dodamo narezane gobe, solimo, popramo in dušimo do mehkega. Rahlo potolčene goveje zrezke solimo, popramo in namažemo z gorčico. Na zrezke položimo polovico dušenih gobic, nato pa jih tesno zvijemo in ucvrstimo z zobotrebcem. Prekajeno slanino ocvremo in odcedimo maščobo. K masti dodamo olje in zlijemo v posodo, kjer polnjene zvitke z vseh strani lepo popečemo. Dodamo preostanek čebule in gobic, prilijemo 7 dl vroče vode in v pokriti posodi dušimo približno eno uro. Zvitke vzamemo iz posode in shranimo na toplem. Preostanek maščobe zgostimo z mlekom, v katerem smo razmešali moko. Zavremo in po potrebi izboljšamo okus. S tako pripravljeno omako prelijemo zvitke in potresemo z drobno narezano slanino.

Bograč

SESTAVINE

svinjina, govedina in divjačina (srna, jelen, divji prašič) brez kosti
čebula
krompir
belo in/ali rdeče vino
česen
sol
poper
sladka paprika
sveža rdeča paprika
feferon
lovorov list
majaron
kumina
začimbe po želji

PRIPRAVA

V veliki posodi ali kotlu segrejemo mast, na kateri pražimo seseklano čebulo, da se zmehta oziroma postekleni. Dodamo na kose (približno 3 cm) narezano divjačino. Vse skupaj pražimo približno 15 minut. Na divjačino potresemo mleto rdečo papriko, malo premešamo in dolijemo vodo, da vse skupaj prekrije. Dodamo poper, sol, česen, lovorov list, mleto kumino in majaron. Za pekoč okus dodamo rdečo papriko, lahko tudi mleto v pasti (znamka Eerős Pista). Pustimo, da vrevreti približno 15 minut. Nato dodamo goveje meso (približno 3 cm veliki kosi). Pustimo vreti približno 15 minut. Nato dodamo še svinjino, premešamo, zavremo in kuhamo še približno 15 minut. Na koncu dodamo narezan krompir. Spet kuhamo vse skupaj približno 15 minut. Na koncu dodamo še rdeče in/ali belo vino. Zavremo in kuhamo še približno 10 minut, da se jed zgosti. Bograč je gotov, ko je krompir kuhan.

Piščančji paprikaš

SESTAVINE

piščančje meso (lahko tudi cel piščanec)
mast
paradižnikova mezga
moka
kisla smetana
čebula
rdeča paprika
lovorov list
majaron
sol
česen
poper
peteršilj

PRIPRAVA

Na maščobi prepražimo seseklano čebulo, dodamo prej opranega in na kose razrezanega piščanca. Vse skupaj nekoliko prepražimo in dodamo rdečo papriko. Začinimo s soljo, česnom, poprom, lovrovim listom in majaronom. Zalijemo z vodo ali juho ter počasi dušimo. Po potrebi dolivamo vodo ali juho. Ko je piščanec na pol mehak, dodamo paradižnikovo mezgo. Ko je meso mehko, zgostimo z vnaprej razžvrkljano kislo smetano, ki ji dodamo moko. Zmes zlijemo v paprikaš in pustimo, da zavre. Zraven ponudimo krompirjev pire. Na koncu lahko potresemo še s sesekljanim peteršiljem.



Madžarski golaž

SESTAVINE

75 dag puste govedine
50 g prekajene slanine, narezane na rezine
75 dag čebule
2 žlici ostre mlete paprike
2 stroka česna
0,25 žličke mlete kumine
500 ml vode
2 paradižnika
1 zelena paprika
2 večja korenčka
½ kg krompirja
5 feferonov
1 žlička soli
0,5 žličke sveže mletega popra
3 žlice olja

PRIPRAVA

Prekajeno slanino narežemo na manjše kocke. Čebulo olupimo, očistimo, operemo in drobno sesekljamo. Goveje meso operemo pod tekočo vodo in ga s papirnatimi brisačami osušimo. Nato ga z ostrim nožem narežemo na 4 cm velike kocke. Z mesa porežemo morebitne kite in maščobo. Česen olupimo, nekoliko stremo z nožem in drobno sesekljamo. Paradižnika in papriko operemo pod tekočo vodo, očistimo, odstranimo semena in narežemo na drobne koščke. Korenje operemo, ostrgamo in narežemo na obročke. Krompir operemo, olupimo in narežemo na približno 2,5 cm velike kocke. Feferone operemo, jim odstranimo semena, nato pa jih drobno sesekljamo.

Na kuhalnik pristavimo veliko kozico (ki jo lahko kasneje potisnemo tudi v pečico), v kateri dobro segrejemo olje. Na vročem olju rahlo popečemo slanino, ravno toliko, da se iz nje izcedi nekaj maščobe in da rahlo porjavi. Dodamo sesekljano čebulo in kozico pokrijemo. Zmanjšamo temperaturo in čebulo med občasnim mešanjem dušimo 20 minut. Vključimo pečico in nastavimo temperaturo na 175 °C. Čebuli in slanini dodamo mleto papriko, dobro premešamo in dušimo še dve minuti. V kozico nato dodamo meso, sesekljan česen in kumino. Vse skupaj prelijemo z vodo, pokrijemo ter za eno uro in 45 minut potisnemo v pečico. Med kuho golaž večkrat premešamo. Če se čebula začenja prijemati, dolijemo še malo vode. Nato kozico vzamemo iz pečice in vanjo primešamo paradižnike, papriko, krompir in feferone. Po okusu začnimo s soljo in sveže mletim poprom. Dobro premešamo in kozico postavimo na kuhalnik na zmerno temperaturo. Kuhamo še 25 minut, da se krompir skuha, meso pa postane zelo mehko. Med kuhanjem golaž znova večkrat premešamo. Tik preden ga postrežemo po potrebi še solimo in popramo.



Sataraš

Irena Šušlek

SESTAVINE

6 do 8 zelenih paprik
½ kg paradižnika
3 čebule
6 jajc
3 žlice olja
sol
paper

PRIPRAVA

Na maščobi prepražimo narezano papriko in čebulo. Pražimo do mehkega, nato dodamo narezan paradižnik. Vse skupaj še malo podušimo in dodamo razžvrkljana jajca. Začimbe dodamo po okusu.

Dödöli s proseno kašo

Erika Sabotin

SESTAVINE

3 dl prosene kaše
sol
ostra moka
olje ali mast
čebula
ocvirki

PRIPRAVA

V slani vodi kuhamo 3 dl prosene kaše. Ko je kuhana, ji dodamo toliko ostre moke in vode, da žganci ob nenehnem kuhanju in mešanju ostanejo gladki in čvrsti. S kuhalnico in žlico jih zdrobimo v skledo. Na olju ali masti svetlo prepražimo čebulo in dodamo cele ocvirke. Zabelo prelijemo čez dödöle. Zraven ponudimo kislo zelje, zabeljeno z bučnim oljem.

Gobova rižota

SESTAVINE

5 dag maščobe
8 dag čebule
30 dag jurčkov ali drugih gob
30 dag riža
vejica peteršilja
sol
juha ali voda za zalivanje
3 dag parmezana

PRIPRAVA

Na vroči maščobi zarumenimo sesekljano čebulo, dodamo na listke narezane gobe in sesekljan peteršilj. Napol prepraženim gobam primešamo opran in osušen riž. Jed solimo, zalijemo z dvojno količino juhe ali vroče vode ter pokrito počasi dušimo. Riž se ne sme razkuhati. Količine vode ne moremo natančno določiti, saj je odvisna od vrste riža in gob. Pripravljeno rižoto naložimo na krožnik, potresemo z naribanim parmezanom in ponudimo.

Grenadir marš

SESTAVINE

½ kg krompirja
½ kg testenin
1 večja čebula
mast
rdeča mleta paprika
sol

PRIPRAVA

Testenine skuhamo v soljeni vodi. Čebulo prepražimo na vroči masti, dodamo žlico mlete rdeče paprike in na kocke narezan krompir, dolijemo malo vode in kuhamo, dokler se krompir ne zmehča. Dodamo skuhanе testenine, vse skupaj še malo popražimo ter še vroče postrežemo.

Žolca

SESTAVINE

6 svinjskih nogic s parklji
30 dag svinjske kože
50 dag svinjskega mesa
2 l vode
2 žlici kisa
korenček
peteršilj
čebula in česen
malo soli
poper, lovorov list

PRIPRAVA

Očiščene svinjske nogice s parklji razrežemo, nato pa kose mesa, kožo, zelenjavo in začimbe položimo v vodo. Solimo in počasi kuhamo na zmernem ognju. Skuhamo do mehkega, brez dolivanja vode. Proti koncu dodamo še česen. Ko so sestavine kuhane, jih narežemo na manjše kose in damo v manjše skledе, ki smo jih predhodno oplaknili z mrzlo vodo. Še toplo juho precedimo skozi gosto cedilo in jo prelijemo v skledе na mesnine. Postavimo v hladen prostor. Žolco lahko prelijemo z malo bučnega olja in kisa ter dodamo narezano čebulo. Po navadi jo pripravljamo pozimi.



Zapečen stročji fižol

Helena Obal

SESTAVINE

75 dag kuhanega stročjega fižola
dva stroka česna
ena večja čebula
tri trdo kuhana jajca
vejica peteršilja
malo smetane
1 dl mleka in eno jajce

PRIPRAVA

Pekač namastimo. Vanj položimo plast odcejenega stročjega fižola in po vrhu plast narezanih jajc. Po jajcih potresemo prepraženo čebulo. Nato spet obložimo s fižolom. Čez zlijemo smetano, mleko, jajce, sol ter peteršilj. Postavimo v pečico in pečemo 20 minut pri 200 °C.

Prikuha iz buče

SESTAVINE

- srednje velika jedilna buča*
- čebula*
- rdeča paprika*
- kisla smetana*
- malo kisa*
- malo soli*

PRIPRAVA

Bučo najprej olupimo in naribamo. Solimo in pustimo stati približno pol ure. Medtem na drobno narežemo čebulo, jo na masti zlatorumeno popečemo in dodamo žličko rdeče paprike. Naribano bučo ožmemo in položimo v posodo z mastjo in čebulo. Malo podušimo, nato pomokamo in dušimo naprej. Dolijemo vodo, ki smo ji dodali žličko kisa in po želji tudi rezino sveže paprike ter skuhamo do konca. Ko je jed gotova, primešamo kislo smetano.

Galuška

SESTAVINE

- 2–3 jajca*
- sol*
- moka*

PRIPRAVA

V loncu razbijemo dve ali tri jajca, dodamo dva ali tri ščepce soli in moko ter toliko vode, da dobimo gosto tekočo zmes. Ta ne sme biti preveč tekoča, pa tudi ne preveč trda. V loncu zavremo vodo, ki smo ji pred tem dodali sol in maščobo. S posebnim strgalnikom zmes nastrgamo v vrelo vodo ali v juho. Med tem mešamo, da se ne sprime. Galuška je kuhana, ko priplava na površje. Če nimamo strgalnika, lahko maso z žličko v oblikujemo v majhne žličnike. Galuška se lahko ponudi kot priloga ali dodatek k različnim juham.

Prikuha iz fižola in prosene kaše

Erika Sabotin

SESTAVINE

- ½ l fižola*
- 1 dl prosene kaše*
- lovorov list*
- česen*
- sol*
- moka*
- čebula*
- olje ali mast*
- rdeča paprika*
- kis*

PRIPRAVA

Fižol namakamo v vodi čez noč. Nato vodo odlijemo, fižol pa prelijemo s kropom in skuhamo do polovice. Dodamo oprano proseno kašo, lovorov list, strok česna in sol po okusu ter kuhamo do mehkega. Nato naredimo prežganje tako, da na dveh žlicah olja ali masti prepražimo žlico moke, žlico drobno sesekljane čebule in malo rdeče paprike. Na koncu jed okisamo po okusu.

Vložena fižolova solata

SESTAVINE

- 3 kg mladega fižola*
- 3 kg čvrstega paradižnika*
- 1 kg rdeče paprike*
- 1 kg rumene paprike*
- 6 srednje velikih čbul*
- 4 dl vinskega kisa*
- 3 jedilne žlice sladkorja*
- 2 jedilni žlici soli*
- 6 dl olja*

PRIPRAVA

Fižol najprej skuhamo. Na olju zdušimo čebulo. Dodamo paradižnik, narezan na kocke. Ko ta spusti vodo, dodamo rdečo in rumeno papriko, narezano na kocke. Dodamo vinski kis, sladkor in sol. Vse skupaj dušimo 10 minut. Zmes napolnimo v že pripravljene litrske kozarce. Obrnemo jih tako, da stojijo na pokrovu in ohladimo.

Madžarska mešana solata za vlaganje

SESTAVINE

- 1,2 kg čebule*
- 2 dl olja*
- 1,2 kg zrelega paradižnika*
- 1,2 kg rdeče paprike*
- 1,2 kg zelene paprike*
- 2 dl kisa*
- 2 žlici soli*
- 2 žlici sladkorja*

PRIPRAVA

Na segretem olju prepražimo čebulo, da postekleni. Dodamo ostale sestavine in kuhamo 30 minut. Kozarce segrejemo in jih vroče napolnimo ter dobro zapremo. Ohlaja naj se počasi. Pri tem postopku dodatno pastereziranje ni potrebno.

Fižolova solata

SESTAVINE

- 40 dag velikega belega ali pisanega fižola*
- 1 čebula*
- 0,5 dl olja*
- kis*
- sol*
- popper*

PRIPRAVA

Čebulo narežemo na tanke kolute. Fižol skuhamo in ga odcedimo. Nanj potresemo narezano čebulo in prelijemo z mešanico olja, soli in popra. Po okusu lahko dodamo tudi limono. Pustimo počivati eno uro.

Madžarska solata

SESTAVINE

- 16 zelenih paprik*
- 5 rdečih paprik*
- 1 kg kumaric*
- 4 večjih glav čebule*
- 1 večja glava zolja*
- 1 kg zelenih paradižnikov*
- sol*

PRIPRAVA ZELENJAVE

Vso zelenjavo narežemo na zelo tanke rezine in dodamo za približno dve pesti soli. Vse skupaj premešamo in pustimo, da zelenjava čez noč počiva. Nato iz nje iztisnemo sok oziroma jo ožamemo.

PRIPRAVA JEDI

V posodo damo 1 ½ l vode, ½ l kisa, 1 ¼ l olja, 2 žlici sladkorja, lovorov list in 10–15 zrn črnega popra. Pustimo da zavre, nato pa dodamo zelenjavo. Tik preden zmes ponovno zavre, jo odstavimo z močnega ognja in z njo takoj napolnimo še tople litrske kozarce, ki jih pokrijemo s prtom in pustimo, da se povsem ohladijo.

Bolgarska solata

SESTAVINE

- 1 kg kumaric
- 1 kg svežega zelja
- ½ kg paprike
- ½ kg manj zrelih paradižnikov
- ½ kg korenčka
- ½ kg čebule
- sol

PRIPRAVA ZELJAVE

Vso zelenjavo narežemo na zelo tanke rezine in dodamo za približno dve pesti soli. Vse skupaj premešamo in pustimo, da zelenjava počiva čez noč. Nato iz nje iztisnemo sok oziroma jo ožamemo.

PRIPRAVA

V posodo damo ½ l kisa, 1 ½ l vode, 6 dag sladkorja in 1 ½ dl belega olja in pustimo da zavre. Nato dodamo zelenjavo. Tik preden zmes ponovno zavre, jo odstavimo z močnega ognja in z njo takoj napolnimo še tople lirske kozarce, ki jih pokrijemo s prtom in pustimo, da se povsem ohladijo.

Makaronova solata

SESTAVINE

- 15 dag posebne salame (v kosu)
- 2 jajci
- 25 dag peresnikov ali polžkov
- 1 čebula
- svež paradižnik
- sol
- poper
- kis
- olje

PRIPRAVA

Testenine v slani vodi skuhamo, speremo z mrzlo vodo, odcedimo in ohladimo. Posebno salamo, jajca, paradižnik in čebulo narežemo na kocke. Stresemo k testeninam, solimo, popravimo in dodamo kis ter olje po okusu. Ponudimo lahko tudi kot samostojno jed.

Ajdova kaša z zelenjavo

SESTAVINE

- 1 skodelica ajdove kaše
- 1 rdeča paprika
- 1 paradižnik
- 1 kumara
- 1 konzerva koruze
- sol
- 3 žlice kisle smetane

PRIPRAVA

Osoljeno vodo zavremo, vanjo stresemo ajdovo kašo in kuhamo približno 10 minut. Kašo odcedimo in ohladimo. Papriko, paradižnik in kumaro narežemo približno na enake koščke. Vso zelenjavo dodamo k ohlajeni kaši, solimo in vmešamo kisló smetano. Ohladimo.



Pereci

Joža Vöröš

SESTAVINE

- 1 kg gladke moke
- 2 dl olja
- 4 dag kvasa
- 1 žlička sladkorja za kvas
- sol
- mleko po potrebi

PRIPRAVA

Kvas zmešamo s sladkorjem in mu prilijemo majhno skodelico toplega mleka. Ko vzhaja, ga umesimo z vsemi sestavinami. Toplega mleka dodamo toliko, da dobimo čvrsto, ne preveč mehko testo. Testo mesimo tako dolgo, da se začnejo delati mehurji. V skledi ga poravnamo in pokrijemo s prtom. Ko naraste na dvojno količino, oblikujemo perece, torej večje svaljke, ki jih narežemo na manjše kose, odvisno od zelene velikosti.

Koščke oblikujemo v lepe, kot svinčnik debele svaljke. Svaljke prepognemo na polovico in zasučemo kot vrh oziroma pletenico, ki jo spojimo v krog. Pekač rahlo namažemo z maščobo in pomokamo. Perece položimo v pekač in pazimo, da je med njimi dovolj razmika. Nato jih pokrijemo s prtom in pustimo da še malo vzhajajo. Namažemo jih z razžvrkljanim jajcem in spečemo v precej vroči pečici, saj se testo ne sme zasušiti. Pečene perece zložimo na desko in pokrijemo s prtom. Za perece lahko najdemo veliko različnih receptov. K nam so jih prinesli iz sosednje Madžarske, značilni pa so za tista območja v Prekmurju, kjer živi narodnostno mešano prebivalstvo.

Makovi pereci

Suzana Kovač

SESTAVINE

*suhi pereci
malo soli
mak
sladkor
vroča voda
tekoča mast*

PRIPRAVA

Suhe perece narežemo na kocke srednje velikosti in damo v posodo. V drugi posodi zavremo slano vodo, s katero nato prelijemo narezane perece. Ti se bodo zaradi vode oziroma sopare kmalu zmehčali. Zmes vlijemo v model, posipamo s sladkim makom in polijemo s tekočo mastjo. Serviramo toplo in sveže. Jed je bila včasih značilen kmečki zajtrk.

Sirovi pereci

Helena Toth

SESTAVINE

*50 dag moke
25 dag naribanega trapista
25 dag margarine
1 rumenjaka
2 dag kvasa
ca. 1 dl mleka
1 kavna žlica soli*

PRIPRAVA

Margarino zdrobimo z moko. Posebej zmešamo mleko, rumenjak in približno ¾ naribanega sira. Tako dobljeno zmes dodamo moki skupaj z vzhajanim kvasom ter solimo in zamesimo v testo. Razrežemo v pogačke ali zvijemo v perece. Nekoliko vzhajane jih namažemo z beljakom in potresemo s sirom. Pred peko lahko dosolimo po okusu.

Salove pogače

SESTAVINE

*80 dag moke
50 dag sala
1 pecilni prašek
2 jajci
kis
voda*

PRIPRAVA

Moko damo v posodo in dodamo salo, pecilni prašek, dve jajci in malo kisa ter po potrebi vodo. Umesimo gladko testo, večkrat prepognemo in razvaljamo. Iz testa lahko oblikujemo pogačice poljubnih oblik, ki jih nadevamo z marmelado. Spečemo do zlatorumene barve.

Pogačice s skuto

SESTAVINE

*25 dag margarine
25 dag skute
40 dag moke
1 pecilni prašek
malo soli*

PRIPRAVA

Margarino raztopimo. V skledo damo moko, pecilni prašek, margarino, skuto in sol. Zamesimo v gladko testo, ki naj čez noč počiva v hladilniku. Drug dan testo razvaljamo na 1 cm debelo in s pomočjo modela izrezujemo kroge. Pogačice nalagamo na pekač in jih po vrhu namažemo z razžvrkljanim rumenjkom. Spečemo do zlatorumene barve.



Ocvirkove pogače

Suzana Kovač

SESTAVINE

*30 dag gladke moke
8 dag mletih ocvirkov
10 dag masti
2 rumenjaka
1,5 dag kvasa, vzhajanega v mlačnem mleku
kisla smetana
1 kavna žlica soli*

PRIPRAVA

Na deski skupaj z ostalimi sestavinami umesimo moko in zmlete ocvirke. Ko umesimo gladko testo, ga razvaljamo na pomokani delovni površini. Premažemo ga s pripravljenimi mletimi ocvirki, nato pa začnemo z zlaganjem. Desno in nato še levo stran najprej prepognemo do sredine. Nato prepognemo do sredine spodnjo stran in nazadnje še zgornjo. Testo pokrijemo in pustimo vzhajati 15 minut. Nato ga znova razvaljamo, še enkrat zložimo po opisanem postopku ter pustimo vzhajati 15 minut. Postopek ponovimo najmanj trikrat, najboljše pogačice pa dobimo po šestnajstih ponovitvah. Vzhajano testo razvaljamo na približno dva prsta debelo in izrežemo majhne okrogle pogačice. Zgoraj jih z nožem nekoliko zarežemo in namažemo z razžvrkljanim jajcem. Pečemo v vroči pečici.



Domači langaš

SESTAVINE

1 kg moke
3 jajca
5 dl mleka
2 dl kisle smetane
3 dag kvasa
1 kavna žlička sladkorja
sol po okusu

PRIPRAVA

Kvas razpustimo v 1 dl mlačnega mleka, ki smo mu dodali malo sladkorja. Skupaj z jajci in kislo smetano ga primešamo k moki. Solimo in z dodajanjem preostanka mleka pripravimo voljno testo. Pustimo vzhajati približno eno uro, da zmes naraste na dvakratno količino. Iz vzhajanega testa oblikujemo manjše cmoke, jih razvaljamo in spečemo na vročem olju. Ponudimo lahko s kislo smetano, sirom ali česnom.

Skutni rezanci

SESTAVINE

0,5 kg gladke moke
1 jajce
sol
mlačna voda po potrebi
25 dag skute
1 žlica svinjske masti
2 dl kisle smetane
mast

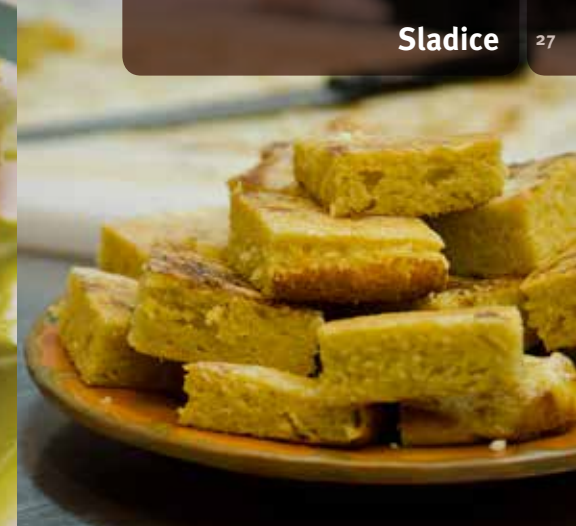
PRIPRAVA TESTA

Iz moke, jajca in soli ter mlačne vode zamesimo čvrsto testo, ki ga takoj razvaljamo na 2 mm

debeloplast. Razvaljano testo položimo na čisti kuhinjski prt in počakamo, da se posuši toliko, da ga lahko narežemo na trakove v obliki pravokotnika (1 cm x 4 cm). Testenine so kuhane, ko priplavajo na površje. Odcedimo jih in prelijemo s skutnim prelivom.

PRELIV:

Mešanico masti, skute in smetane segrejemo ter po potrebi posolimo. Nato prelijemo po testeninah.



Ajdova zlejevanka

Irena Šušlek

SESTAVINE

½ l mineralne vode z mehurčki
12–14 žlic ajdove moke
3 jajca
sol
maščoba za pekač

PRIPRAVA

Vse sestavine dobro razmešamo in vlijemo v dobro namaščen pekač. Pekač z maščobo prej segrejemo, da se zlejevanke ne sprimejo. Mineralno vodo uporabimo zato, da dobimo bolj rahlo testo.

Koruzna zlejevanka

Suzana Kovač

SESTAVINE

0,5 kg koruzne moke
1 kavna žlica soli
2 žlički sladkorja
mleko
3 naribana jabolka

PRIPRAVA

Sestavine damo v nekoliko višjo posodo in dobro premešamo, da dobimo gosto biskvitno testo, ki ga vlijemo v dobro namaščen pekač. Po vrhu pokapljamo s kislo smetano in v ogretem pekaču spečemo do lepe rdeče barve. Še vroče lahko posipamo z vaniljevim sladkorjem v prahu.

Prosenka kaša z jabolki

SESTAVINE

50 dag prosene kaše
1 l mleka
1,5 kg olupljenih jabolok
10 dag medu
2 jedilni žlici surovega masla
smetana

PRIPRAVA

Kašo dobro operemo in jo skuhamo v mleku do polovice. V namazan pekač vsujemo plast kaše, nanjo plast na lističe narezanih jabolok in spet plast kaše in tako naprej, dokler ne porabimo vseh sestavin. Za zadnjo plast uporabimo jabolka. Kašo po vrhu prelijemo s smetano in pečemo v pečici na 180°C, dokler ne dobi zlato rjave barve. Serviramo vroče.



Ajdova pogača

Elizabeta Ozvatič

SESTAVINE

- 15 dag sladkorja
- 5 jajc
- limona
- 14 dag ajdove moke
- pecilni prašek
- moka
- vino

PRIPRAVA

Penasto umešamo sladkor in pet rumenjakov. Dodamo sneg od petih beljakov, limonino lupino in ajdovo moko, v katero smo zamešali kavno žličko pecilnega praška. Vse skupaj dobro zmešamo in vlijemo v pomašččen in pomokan pekač. Pečemo ¾ ure. Pečeno in ohlajeno pogačo polijemo s hladnim vinom.

Vinski šodo

Elizabeta Ozvatič

SESTAVINE

- 4 jajca
- 3 dl vina
- sladkor

PRIPRAVA

Cela jajca, kakovostno vino in sedem žlic sladkorja stepamo z metlico na vročem štedilniku, da naraste v gosto peno, vendar ne sme zavreti.

Skutne posolanke

Gizela Špilak

SESTAVINE

- 30 dag moke
- 2 dag kvasa
- 3 žlice olja ali masti
- žlica sladkorja
- sol
- mleko

SESTAVINE ZA NADEV

- 50 dag skute
- 1 stepeno jajce
- 3 žlice kisle smetane
- 1 žlica ostre bele moke ali zdroba
- sladkor po okusu
- malo soli

SESTAVINE ZA PREMAZ

- 4 žlice kisle smetane

PRIPRAVA

Iz moke, vzhajanega kvasa in preostalih sestavin zamesimo dokaj mehko testo. Mesimo tako dolgo, da se naredijo mehurji. Oblikujemo hlebček, ki ga pustimo počivati vse dokler ne naraste na dvojno količino. Lopar potresemo z mešanico moke in koruznega zdroba. Hlebček narahlo razvaljamo v približno 1 cm debelo okroglo ploščo. Nekaj časa počakamo, da testo ponovno vzhaja. Obložimo ga z nadevom in spečemo, najbolje v krušni peči, lahko pa tudi v pečici.

PRIPRAVA NADEVA

Nadev naredimo tako, da skuto na drobno zdrobimo z vilicami, dodamo stepeno jajce, kislo smetano, ostro moko ali zdrob, malo soli in sladkor po želji. Pečeno testo vzamemo iz pečice in ga takoj premažemo s kislo smetano.



Pečena prosena kaša z mlekom

Helena Obal

SESTAVINE

- 1 skodelica kaše
- 5 skodelic mleka
- sol, sladkor, pest rozin

PRIPRAVA

Vzamemo eno skodelico kaše, ki jo operemo. Dodamo petkrat toliko mleka kot je kaše, malo soli in sladkor po okusu, po želji pa lahko tudi malo rozin. Vse lepo premešamo. Vzamemo pekač, ga namastimo in vanj vlijemo pripravljeno kašo, nato pa pustimo, da se lepo zapeče.

Medene plate

SESTAVINE ZA TESTO

- 400 g moke
- 150 g sladkorja
- 1 jajce
- 3 žlice vročega medu
- 1 žlička sode bikarbone
- 1 žlica masti
- 4 žlice mleka

PRIPRAVA

Vse sestavine zgnetemo v testo in pustimo počivati v hladilniku dve uri. Testo razdelimo na štiri ali pet enakih delov, jih enega za drugim razvaljamo in spečemo v pekaču do zlatorumene barve.

Orehova potica

Šarika Kološa

SESTAVINE ZA TESTO

- 1 kg mehke moke
- 1 žlica soli
- 7 dag kvasa
- ½ litra mleka
- limonina lupina
- 2 rumenjaka
- 1 celo jajce
- 5 dag margarine
- 10 dag sladkorja

SESTAVINE ZA OREHOV NADEV

- 80 dag mletih orehov
- 2 dl vrelega mleka
- 1 vanilin sladkor
- 10 dag margarine
- 15 dag sladkorja (lahko tudi več)
- limonina lupina
- sneg dveh beljakov

PRIPRAVA

Rumenjake in sladkor stepemo in dodamo preostale sestavine. Pustimo počivati, da testo vzhaja. Nato ga razvaljamo, namažemo z nadevom ter zavijemo. Pečemo v ogreti pečici.

SESTAVINE ZA KREMO

- 0,5 l mleka
- 1 vaniljev sladkor
- 20 dag sladkorja
- 4 žlice zdroba
- 20 dag margarine

V mleku skuhamo sladkor, vaniljev sladkor in zdrob. Ko se zmes ohladi, ji primešamo margarino. Kremo namažemo na plošče in jih zložimo eno na drugo. Po vrhu lahko prelijemo s čokoladnim prelivom.

Vzdušje nekoč in danes ...





***Mmm,
bilo je odlično!***