

eTwining projekt „Što sve možemo učiniti sa sjemenkama i plodovima“

Recepti

Štrudla s višnjama i grizom



Sastojci

- 3 jaja
- 1 čaša od jogurta ulja
- 1,5 čaša griza
- 2 čaše šećera
- 1 prašak za pecivo
- 2 čaše jogurta
- 1 pakiranje kora za štrudle
- 0,5 kg višanja(očišćenih)

Priprema

Jaja i šećer dobro izraditi u to dodajte griz, prašak za pecivo, ulje i jogurt to sve skupa dobro izmiksajte. Od jednog pakiranja kora dobit ćete tri štrudle tako da svaku koru namažete pripremljenom smjesom po kojoj pobacate šaku višanja.Znači uzmete jednu koru namažete onako bogato po toj smjesi razbacajte višnje zatim uzmete drugu koru stavite je gore na tu namazanu koru pa ponovite postupak tako tri puta znači da svaka štrudla mora imat tri kore.Peći na 220 stupnjeva nekih pola sata.

Štrudla s jabukama



SASTOJCI

pakiranje kora za savijaču (možete i sami napraviti vučeno tijesto)

1 kg kiselijih jabuka

10 dag šećera

5 dag maslaca maslac

cimet

malo ruma ili mlijeka za namakanje grožđica

grožđice

sladoled od vanilije

Kore pokapajte rastopljenim maslacem te na njih složite jabuke koje ste prethodno ogulili i nasjeckali na kockice veličine 1 cm.

Pecite u zagrijanoj pećnici na 180 stupnjeva oko pola sata do 40 minuta, dok tijesto ne dobije zlaćanu koru. Pustite da se malo ohladi, narežite na šnite, pospite šećerom u prahu i poslužite uz sladoled od vanilije.

Varivo od mahuna



Sastojci:

500 g zelenih mahuna (smrznutih ili svježih)
300 g krumpira
1 glavica luka
2 režnja češnjaka
100 g slanine
250 g sjeckanih rajčica iz konzerve (ljeti stavite svježe rajčice)
2 mrkve
komad celera
3 žlice ulja (maslinovo ili suncokretovo)
2 l povrtnog temeljca ili vode
sol, papar
par grančica peršina

Dodatno:
domaće kobasice
kiselo vrhnje za posluživanje

Priprema:

Sitno nasjeckajte luk i češnjak. Mrkvu očistite i narežite na kolutiće, a celer na manje kockice. Ogulite krumpir, operite ga i narežite na kockice. Na zagrijanom ulju pirjajte luk dok ne omekša, dodajte slaninu pa nastavite pirjati dok se slanina ne zazlati. Dodajte češnjak, mrkvu i celer pa još kratko propirajte. Potom dodajte sjeckanu

rajčicu i pirjajte još 3-4 minute pa dodajte mahune (ako koristite smrznute, ne trebate ih odmrzavati). Zalijte temeljcem ili vodom, poklopite i pustite da zakuha. Nakon 15 minuta dodajte krumpir pa nastavite kuhati još 25-30 minuta, dok krumpir ne omekša. Posolite i popaprite. Ako dodajte kobasice, dodajte ih 10 minuta prije kraja kuhanja. Na samom kraju dodajte sitno sjeckani peršin, ugasi vatra, pustite da varivo odstoji barem 10 minuta. Poslužite u dubokim tanjurima ili zdjelicama uz dodatak kiselog vrhnja.

Grah



Sastojci

- 500 g graha
- 300 g luka
- 4 češnja češnjaka
- 4 mrkve
- 1 peršin
- 1 pasternjak
- slanina
- suha kobasica
- sol
- papar
- vegeta
- 1 žlica pindura
- 1 žlica ajvara
- crvena paprika
- brašno
- ulje

Priprema

grah prokuhati u vodi, i procijediti.

staviti ga ponovo kuhati u frišku vodu i kuhati do kraja.

luk sitno nasjeckati, staviti dinstati, malo posoliti da luk omekša, dodati nasjeckani češnjak, slaninu i kobasice narezati na manje komadiće i dodati u dinstani luk i češnjak. lagano dalje dinstati i doljevati vodu iz graha. na to dodati nasjeckano povrće i začine kuhati, te dok je sve skoro gotovo dodati grah sa vodom. napraviti laganu zapršku (ulje, brašno, paprika), dodati u grah i prokuhati.

Ledeni vjetar



Sastojci

Bijela kora

9 bjelanjaka

30 dkg šećera

1 jušna žlica jabučnog octa

Krema

9 žumanjaka

4 žlice šećera

4 žlice oštrog brašna

2,5 dcl mlijeka

3 vanili šećera

250 grama margarina

1/2 l slatkog vrhnja (tko voli može i više)

banane, jagode, kivi i sl. voće

limunov sok

Priprema

Priprema kore:

Istući čvrst snijeg od bjelanjaka, dodati šećer i jušnu žlicu jabučnog octa. Sve skupa još malo dobro izmiksati. Koru peći u tepsiji od rene 1 h na 150 C dok kora ne poprimi nježno žućkasti boju. (Ja ju pečem na masnom papiru da mi bude lakše odvojiti koru od tepsije). Ohlađenu koru prerezati na 3 jednaka dijela.

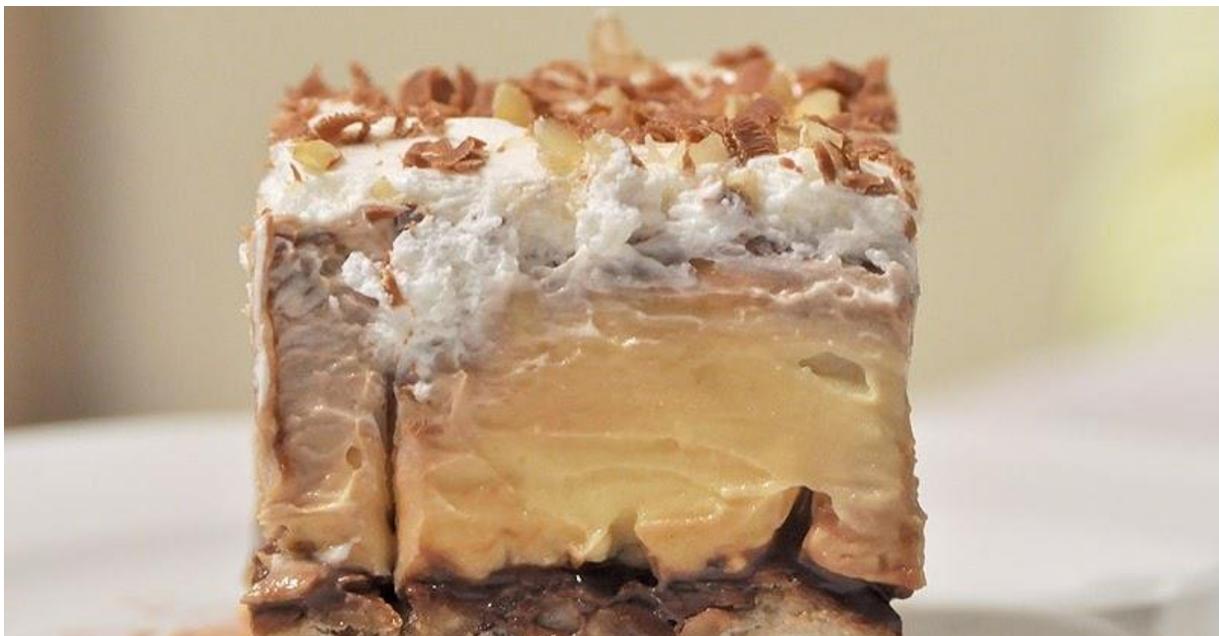
Priprema kreme:

Žumanjke izmiksati sa šećerom, dodati brašno i vanili šećer. Mlijeko staviti da lagano zakuha, dodati smjesu sa žumanjcima i lagano kuhati da se zgusne. U ohlađenu kremu dodaj margarin i dobro izmiksati. Posebno izraditi slatko vrhnje.

Slaganje:

Na dno staviti jednu koru (od one gore tri isječene), premaži kremom, stavi red banana isječenih na kolutove (koje poprskam limunovim sokom da ne potamne) i sve premaži slatkim vrhnjem, ponovi postupak sa sljedeće dvije kore i voćem po izboru. Kod kore broj tri kada staviš voće cijeli kolač premazati ostatkom slatkog vrhnja i ukrasi po želji.

Kinder iznenađenje



Sastojci

biskvit

20 dag sjeckanih lješnjaka

10 bjelanjaka

15 žlica šećera

1 žlica jabučnog octa

10 dag nutelle ili nekog drugog čoko namaza

fil

1,5 l mlijeka

10 žlica brašna

10 žumanjaka

10 žlica šećera

1 vrećica pudinga od vanilije

25 dag margarina

3 vrećice vanilin šećera

10 dag čokolade za kuhanje

još je potrebno

10 dag čokolade za kuhanje

5 dag margarina

5-6 žlica mlijeka

3 vrećice šlag pjene

malo mljevenih lješnjaka

Priprema

Na lim (moj je bio 28×34 cm) staviti masni papir, još ga malo premazati margarinom i po papiru ravnomjerno posuti sjeckanje lješnjake. Izraditi bjeljanjke i šećer, dodati žlicu jabučnog octa i smjesu pažljivo istresti na lješnjake. Peći u pećnici zagrijanoj na 150 stupnjeva sat vremena. Kada je pečeno izvaditi iz pećnice i staviti na tacnu, okrenuti naopako – tako da lješnjaci budu gore. Odmah, onako vruće, premazati nutelom. Skuhati fil od mlijeka, šećera, žumanjaka, brašna i pudinga. U hladno dodati izrađeni margarin i vanilin šećer. Podijeliti na dva dijela. Jedan dio ostaje kakav je, a u drugi dodati otopljenu čokoladu.

Žlicom za sladoled vaditi naizmjenično svijetle i tamne kugle i slagati na koru, kao šahovsku ploču.

Otopiti čokoladu, margarin i mlijeko i time popuniti "rupe" između kugli od fila. Na to sve staviti 3 vrećice šlag pjene ili slatkog vrhnja. Posuti sjeckanim ili mljevenim lješnjacima.

Linzeri



Sastojci

pola kile oštrog brašna
jedan prašak za pecivo,
jedno cjelo jaje i jedan bjeljanjak
20 dkg šećera,
2 vanilij šećera
1 margarin za kolače
sok od jednog limuna
pekmez od maline ili marelice za spajanje,
štaub za posip

Priprema

Staviti brašno i prašak za pecivo u dublju plastičnu posudu, napraviti udubljenje i unutra staviti jaja, šećer, vanilin šećer i sok od limuna, narežite margarin sobne temperature na kockice i isto dodajte.

Umijesite glatko tijesto. Tijesto je divno i mekano. Staviti ga u vrećicu, te staviti u frižider na sat, dva.

Tijesto izvaditi iz frižidera, razvaljati tanko na dasci i raznim kalupićima izrezivati linzere. Poslagati na tepsiju na kojoj je papir za pečenje i pecite na 180 deset minuta.

Kad se malo ohlade staviti na jedan papir i ove sa rupicama posuti štaubom, a ove druge premazati pekmezom pa spajati kolačiće.

Jogurt torta



Sastojci

1. BISKVIT:

3 JAJA

3 ŽLICE ŠEĆERA

3 ŽLICE BRAŠNA

3 ŽLICE ULJA

MALO PEC. PRAŠKA

(umjesto biskvita može se kao podloga koristiti 250 g petit kekisa i 90 g maslaca gdje se sve to pomješa zajedno u kompaktnu smjesu i s njom se popuni oblik torte).

2. KREMA:

3 ČVRSTA JOGURTA

3 ŠLAGA ILI POLA LITRE SLATKOG VRHNJA

3 ŽELATINE

20 DKG ŠEĆERA U PRAHU

VOĆE

Priprema

Ispeci biskvit od navedenih sastojaka. Za kremu u jednoj posudi izraditi šlag, u drugoj izmješati 2 jogurta i 20 dkg šećera, u treću posudu staviti 1 jogurt i 3 želatine (želatinu i jogurt malo izmješati sa vilicom, te taj jogurt i želatinu staviti na peć i miješati, čim provrije skini s peći i u to odmah umiješaj šlag, 2 jogurta, šećer i voće). Sve to izliti u pripremljen kalup na biskvit ili na petit kekse. Hladiti u frižideru dok se ne stisne

Čoko corny prutići



Sastojci

- 250 g meda
- 100 g šećera
- 250 g margarina
- 300 g čokolade
- 100 g tostiranih rezanih lješnjaka
- 200 g rezanih oraha
- 200 g kukuruznih pahuljica (corenfleksa)
- 1 veća oblatna

Priprema

Otopite med i šećer na laganoj vatri. Kad se otopi dodajte margarin narezan na kockice i čokoladu izlomljenu na kockice i lagano otopiti, ali nesmiije zakipjeti.

Kad se čokolada i margarin otope maknite s vatre i dodajte lješnjake, orahe i corenfleks. Dobro izmješaj da se sve obloži čokoladom.

Na oblatinu rasporedi smjesu, lagano utisni žlicom da se zalijepi za oblatinu i ostavi da se ohladi i stegne preko noći te reži na štangice.