

RECEPT ZA MEDENJAKE OD MAME MIRJAM

Zmiksaš:

24 dag sladkorja v prahu

2 celi jajci

1 rumenjak

3 žlice medu

15 dag margarine

Tej zmesi dodaš 52 moke v katero umašaš

1 kavno žličko sode

1 kavno žličko cimeta

To vse skupaj zamesiš ter oblikuješ kroglice.

Peci na peki papirju na 180 cca 12-15 min

Na koncu premaži z glazuro ki jo narediš iz

1 beljaka

Sladkorja v prahu in limone

Medeni kolač z začimbami

Sestavine

ZA 8 OSEB

150 g masla, nekaj
 dodatnega za namastitev
 pekača
 120 g rjavega sladkorja
 175 g tekočega medu
 1 JŽ vode
 200 g moke
 2 ČŽ pecilnega praška
 1/2 ČŽ ingverja v prahu
 1/2 ČŽ cimeta
 1/2 ČŽ kumine
 zmleta semena iz 8 strokov
 kardamoma
 2 žvrkljani jajci

PRELIV

350 g sladkorja v prahu
 1-2 JŽ vode

Priprava

1 Pečico ogrejte na 180 °C in namastite globlji model (Ø 22 cm). Na malem ognju pri stalnem mešanju segrevajte maslo, sladkor, med in vodo, dokler se maslo in sladkor ne raztopita. Mešanico odstavite z ognja in pustite, da se ohladi.

2 Moko presejte v posodo, dodajte pecilni prašek, ingver, cimet, kumino in kardamom in vse skupaj dobro premešajte. V sredini s prstom naredite jamico, kamor dodajte masleno zmes, ki jo nato premešajte in obdelajte z moko in začimbami, dokler ne postane gladko. Maso vlijte v model in jo pecite 40-50 minut, dokler ne naraste in dokler lesena paličica, ki jo zapičimo v sredino, ne ostane popolnoma čista. Kolač pustite v modelu še 5 minut, nato pa ga zvrnite na rešetko, kjer naj se popolnoma ohladi.

3 Za preliv v posodo presejte sladkor v prahu, mu dodajte vodo in zmešajte gladek in tekoč preliv, s katerim okrasite vrh in pustite, da kaplja po robovih. Pred serviranjem naj se preliv strdi.

Marmorni kolač

enostaven, a zelo dober kolač

sladice: pecivo | črta |  |  60 minut

Sestavine

4	jajca
2 jogurtova lončka	sladkorja
2	vanilijeva sladkorja
	naribana limonina lupinica
1 jogurtov lonček	mleka
1 jogurtov lonček	olja
3 jogurtovi lončki	moke
polovica	pecilnega praška
3 žlice	kakava



Postopek

1. Penasto umešamo jajca, sladkor, vanilijev sladkor in naribano limonino lupinico. Nato med mešanjem počasi vlivamo mleko in olje. Na koncu po žlicah dodamo moko, pomešano s pecilnim praškom. Polovico mase zlijemo v pomaščen in pomokan model za šarkelj. V drugo polovico zamešamo kakav in zlijemo na prvo polovico testa.
2. Pečemo pri 200 stopinjah približno 45 minut (naredimo preizkus z zobotrebcom). Ohlajen kolač stresemo iz modela in posujemo s sladkorjem v prahu, lahko pa ga tudi oblijemo s čokolado.

Opombe

Kolač je odličen tudi za čokoladni fondue.

Močnik je jed namenjena ljubiteljem mleka.

Moka z jajcem in soljo.

Narejeni svaljki.

S cedilom odstraniš moko.

Kuhanje svaljkov.

ZAHTEVNOST: 2/5

ČAS PRIPRAVE: 25 minut

Za **1** osebo.

SESTAVINE:

- 80-100 g moke (odvisno od velikosti jajca)
- 1 jajce
- 1,5 – 2 dcl mleka
- ščepec soli

OPIS PRIPRAVE:

V manjšo posodo stresemo moko in izdolbemo manjšo luknjico. V luknjico zlijemo jajce in dodamo sol. Z vilico dobro premešamo vse sestavine dokler ne nastanejo svaljki in se testo ne prijema več vilice. Svaljke nato stresemo na cedilo in tako odstranimo odvečno moko.

Medtem pristavimo 1,5 – 2 dcl vode in jo zavremo. Ko voda zavre jo odstavimo in vanjo stresemo svaljke ter med rednim mešanjem kuhamo kakšnih 5 minut, dokler večina vode ne izhlapi.

Ko so svaljki skuhani jih prelijemo v posodo ali krožnik iz katerega bomo jedli, ter jim prilijemo mleko. Mleko lahko pred tem segrejete ali pa dodate hladnega. Zraven lahko postrežete še kuhan krompir.

Mežerli

(na sliki)

S E S T A V I N E:

100 do 150 dag telečjih ali
svinjskih pljuč z delom srca

3 zvrhane žlice masti ali ocvirkov

2 srednje debeli čebuli

50-75 dag dan starega belega kruha

1 do 2 jajci *bolj se jih žlamo*

2,5 dl mleka

1 dl kisle smetane

ščepec majarona

popper, sol

maščoba za pekač

Pljuča operemo, skuhamo v slani vodi in pustimo, da se ohladijo. Nekaj vode, v kateri so se kuhala, prihranimo.

Ohlajenim izluščimo goltanec in jih zmeljemo. Nato na drobno sesekljammo čebulo, jo zarumenimo na masti in jo prelijemo po pljučih ter

dobro premešamo. Dodamo majaron in popoprano.

Kruh zrežemo na drobne kocke ter ga prelijemo z razžvrkljanim jajcem, mlekom in smetano. Dodamo še zajemalko juhe, v kateri so se kuhala pljuča. Nato navlaženi kruh in pljuča zmešamo. Če je zmes pretrda, prilijemo še malo mleka ali juhe.

Mežerli pečemo v veliki kozici, pekaču ali okrogli nizki glinasti posodi — »šteclu«. Posodo namažemo z maščobo, vanjo nadevamo pripravljeno zmes in jo gladko zravnamo.

Postavimo v srednje vročo pečico in pečemo 45 minut. Ko dobi mežerli lepo zarumenelo skorjico, je pečen. Na mizo ga postavimo s poljubno solato.

Primerno vino: belo suho do polsuho vino, npr. mariborčan, ljutomerčan, šipon, chardonnay, laški rizling

12 Mehki medenjaki

Sestavine

Testo:

50 dag moka

kavna žlička sode bikarbone

15 dag masla ali margarine

15 dag sladkorja v prahu

2 jajci

15 dag segretega in ohlajenega medu

ščepec cimeta

sama dodam 1/2 vrečke začimb za medenjake Kotany.

Postopek:

Iz naštetih sestavin zamesimo testo in ga damo v vrečko ali folijo. Počiva naj 1 uro ali več v hladilniku. Nato iz testa oblikujemo kroglice poljubne velikosti in jih dajemo v pekač, obložen s peki papirjem. Pečemo pri 180 stopinjah okoli 12 - 15 minut. Ohlajene namažemo z beljakovim ledom ali rojal maso - navodila glej med začetnimi navodili. Pečene in ohlajene hranimo v dobro zaprti posodi.

Medene tortice

Sestavine

ZA 12 KOSOV

- 100 g moke
- 1 ČŽ pecilnega praška
- $\frac{1}{4}$ ČŽ cimeta
- 1 ščepec zmletih klinčkov
- 1 ščepec sveže nastrganega muškarnega oreška
- 100 g mehkega masla
- 100 g drobnega kristalnega sladkorja
- 2 JŽ tekočega medu
- nastrgana lupina 1 pomaranče
- 2 žvrkljani jajci
- 4 JŽ drobno seseklanih orehov

PRELIV

- 1 $\frac{1}{2}$ JŽ drobno seseklanih orehov
- $\frac{1}{2}$ ČŽ cimeta
- 2 JŽ tekočega medu
- sok 1 pomaranče

Priprava

- 1** Pečico ogrejte na 190 °C. Pekač za 12 mafinov obložite s papirnatimi modelčki ali pa jih na navaden pekač prosto postavite enako število, vendar vsakokrat uporabite dvojne papirnatne modelčke, da tortice obdržijo obliko.
- 2** V posodi zmešajte moko, pecilni prašek, cimet, klinčke in muškarni orešek. V drugi posodi penasto umešajte sladkor in maslo. Med in pomarančno lupino dodajte masleni mešanici, nato pa postopoma vmešajte še jajca, nazadnje pa vse skupaj temeljito premešajte. Z žlico v dobljeno maso počasi dodajajte mešanico moke in nazadnje še orehe. Napolnite pripravljene modelčke.
- 3** Tortice pecite 20 minut, dokler ne postanejo zlato rjave. Pustite, da se ohladijo.
- 4** Za preliv zmešajte orehe in cimet. V majhni posodi pri stalnem mešanju na srednjem ognju segrejte med in pomarančni sok.
- 5** Ko so tortice že skoraj popolnoma ohlajene, površino prepikajte z vilicami in prelijte s toplo medeno mešanico. Posujte z mešanico orehov in ponudite tople ali pa hladne.

Kumpi po trāsīto

80 dkg kūlioni vompri
2 žlici olja

12 dkg sūhe alonine ali šunkhe
srednje debela čebula neloj 2m čuma

1 žlička porodistnikove mērye

3 žlice drobtin, sol, peper, laurov list

zeleni petrziļi, lohko noreide zroten

tudi na bobotāje bēnāle mēo rēte

zēne poprīte

Ja olja prāimo stamino ali mēo

trōno noreino ačuba in drobtine

zē prēdo to zāsumeni, dodano porodistnikove

mērye noreino vompri poprīto

paēori prilipeno juho mēibone dem

petrziļi sāpēe mējārona zāro

poprīto zāroeno poprīte in

prilipeno nloj poprīte mēo ali mēo