



Tradicionalna
kostrenska
kuhinja



TRADITIONAL DISHES FROM KOSTRENA



TRADICIONALNA KOSTRENSKA KUHINJA
TRADITIONAL DISHES FROM KOSTRENA



ISBN 978-953-95628-1-4

Turistička zajednica općine Kostrena, 2021.

IMPRESUM

Recepte prikupile / Recipes collected by:

Željka Egredžija
Branka Kržik - Longin
Marija Radolović
Ksenija Kučan
Darija Marinović
Radojka Olivari
Dušanka Vranić
Renata Žigman
Vasiljka Suzanić
Fumica Baričević
Zora Penzeš

Korišteni recepti / Used recipes of :

Izabele Dujmić
Ivke Vranić
Slavice Jurković
Miljenke Suzanić
Fane Tijan

Predgovor / Foreword:
Željka Egredžija

Nakladnik / Publisher:
Turistička zajednica općine Kostrena
Adresa / Address: 51221 Kostrena, Kostrenskih boraca 1 a
Tel. / Phone: +385/51/289207
E-mail: tzo-kostrena@ri.t-com.hr
www.tzo-kostrena.hr

SADRŽAJ / CONTENTS

JUHE / SOUPS

Panada / Panada / Panada	12
Prožgana juha / Brown roux soup / Pružgana juha	13
Mesna juha / Meat soup / Juha od mesa	14
Gusta juha od krumpira / Creamy potato soup / Gusta juha od kumpira	15
Gusta juha od rajčice / Creamy tomato soup / Gusta juha od pomidori	16
Gusta juha od graha (fažola) / Creamy beans soup / Gusta juha od fažola	17
Biži špakati (gusta juha od suhog graška) / Biži špakati (creamy dried pea soup) / Biži špakati	18

MANEŠTRE / MINISTRONES

Maneštra od ječma i fažola / Barley and dried beans minestrone / Jašmik i fažol	22
Pašta i fažol - maneštra od graha / Pasta e faggioli - dried beans minestrone / Pašta i fažol	23
Krumpir i fažol / Potatoes and dried beans / Kumpir i fažol	24
Riži i fažol / Rice and dry beans / Riži i fažol	24
Kiseli kupus i fažol / Sauerkraut and dried beans / Kiseli kapuz i fažol	25
Kisela repa i fažol / Sour turnip and beans / Kisela repa i fažol	26
Pašta i krumpir / Pasta and potatoes / Pašta i kumpir	27
Maneštrica od graška / Pea minestrone / Maneštrica od graha	28
Maneštrica od mahuna (fažoleti) / Green beans minestrone / Maneštrica od fažoleti	29

MESNA JELA / MEAT DISHES / IDA (ILA) OD MESA

Polpete/ Polpete (Meat balls) / Polpete	32
Gulaš i bijela krumpirica / Goulash and "white potato polenta"/ Gulaš i bela kumpirica	33
Njoki s gulašom / Gnocchi with goulash / Njoki z gulašom	35
Jetra ala venecijana / Liver venetian style / Jetra ala venecijana	36
Grah na padelu (teletina u grašku) / Peas in the pot (veal with peas) / Grah na padelu	37
Goveđi (juneći) odresci u saftu od češnjaka (a može i na luku) /	38
Beef (baby beef) escalopes in garlic sauce (or onion sauce) / Šniceli va šugu od češnja al kapule	
Gulaš i krumpir - kalandraka / Goulash and potatoes - "kalandraka" /	39
Gulaš s kumpiron - kalandraka	
Tripice / Tripe / Tripice	40
Gulaš s mahunama / Goulash with green beans / Mošnjice na gulaš	41
Sarma / Sarma (stuffed sauerkraut) / Sarma	42
Punjene paprike / Stuffed peppers / Punjene paprike	44

RIBLJA JELA / FISH/ IDA (ILA) OD RIB

Brodet / Brodetto (fish stew) / Brudet	48
Brodet od mrkača / Octopus brodetto / Brudet od mrkača	49
Lignje na saft / Squid in sauce / Lignji va saftu	50
Lignje na mornarski / Squid "navy" style / Lignji na mornarski	51
Lignje punjene na močicu / Stuffed squid in a sauce / Punjeni lignji va močice	52
Marinada / Marinade / Marinada	53
Palamida, rumbac ili tuna u salsi / Bonito, plain bonito or tuna in tomato sauce (salsa) / Rumbac al runa va salse	54
Bakalar na gulaš / Cod fish "goulash" / Bakalar na gulaš	56
Buzara / Buzzara / Buzara	57
Pašta sa slanim ribama / Pasta with salted pilchards / Pašta z slanun ribun	58
Srdelice po starinski / Pilchards old-fashioned style / Srdelice po starinsku	59
Mrkač na salatu / Octopus salad / Mrkač na salatu	60

VARIVO - POVRĆE / STEWED VEGETABLES -

VEGETABLES / IDA (ILA) OD ZELENJAVE

Broskva na padelu / Savoy cabbage in the pan / Broskva na padelu	64
Blitva ili špinat na putru / Chard or spinach with butter / Blitva al špinaca na putru	65
Police od krumpira / Potato "police" / Landice od kumpira	66
Fažol na padelu / Dry beans in the pan / Fažol na padelu	67
Svježi kupus na padelu / Fresh cabbage in the pan / Friški kapuz na padelu	68
Punjene rajčice / Stuffed tomatoes / Napunjeni pomidori	69
Slatka repa / Sweet turnip in the pan / Friška repa na padelu	70
Pečene rajčice / Fried tomatoes / Pečeni pomidori	71
Tikvice na padelu / Zucchini in the pan / Tikvice na padelu	72
Ljetno povrće s jajima / Summer vegetables with eggs / Letnja verdura z jajin	73
Luk ili šparoge s jajima / Spring onion or asparagus with eggs / Kapula al šparuge z jajin	74
Rižot od tikvica / Zucchini risotto / Rižot od tikvic	75

SALATE / SALADS / SALATE

Divlja riga ili radić na salatu / Wild rocket or raddichio salad / Diva riga al radić	78
Radić ili matovilac s fažolom / Raddichio or lams lettuce with dry beans / Radić al motovilac s fažolon	78
Krumpir na salatu / Potato salad / Kumpir na salatu	79
Fažol na salatu / Dry beans salad / Fažol na salatu	79

Kuhano meso na salatu / Boiled meat salad / Lešo meso na salatu	80
Fažoleti na salatu / Green beans salad / Mošnjice na salatu	80
Šparoge s jajima na salatu / Asparagus and egg salad / Šparuge z jajin na salatu	81
Cimice (kuhani mladi izbojci broskve) na salatu /	81
Young savoy cabbage sprouts in salad / Cimice na salatu	
Paski na salatu / Young garlic sprouts in salad / Muda na salatu	82

SLATKA JELA - KOLAČI / SWEET DISHES - CAKES / SLATKO

Pandišpanj / Sponge cake / Pan di španja	86
Koh / Rice souffle / Koh	87
Bijela pita / White pie / Bela pita	88
Božićni voćni kruh / Christmas fruit bread / Božićni kruh suhen fruton	89
Rokoko torta / Rococo cake / Rokoko torta	90
Prhka orehnjača / Crisp walnut roll (traditional) / Prhka orehnjača	92
Landice od staroga kruha / French toast / Landice	93
Pita od trešanja ili višanja / Cherry or sour cherry pie / Pita od črešanj al višanj	94
Pita od šljiva ili trešanja / Plum or cherry pie / Pita od sliv al črešanj	95
Pandoleti / Pandoletos / Pandoleti	96
Ružice / Roses / Ružice	97
Uskršnja pogača / Easter scone / Pogača	98
Šišeri / Easter plaits / Šišeri	99
Tijesto za savijaču / Strudel dough / Testo za štrudel	100
Dizano tijesto/ Leavened dough/ Dignjeno testo	102
Buhtle / Party rolls / Buhtle	103
Slatki kruh / Sweat bread / Slatki kruh	104
Obični kruh / Plain bread / Obični kruh naš sagdanji	105
Kroštuli / Typical carnival biscuits / Kroštuli	106
Krafne / Doughnuts / Krafline	107
Fritule / Carnival fritters / Frite	109
Mandulata / Mendulata / Mandulato	110
Kiflice s pekmezom ili orasima / Crescents with jam or walnuts /	111
Kiflice s pekmezom al orehi	
Mramorni kolač / Marble cake / Mramorni kolač	112
Žlepčiči / Little roof tiles / Žlepčiči	113
Pita od pekmeza / Jam pie / Pita od pekmeza	114
Trešnje na padelu / Cherries in the pan / Črešnje na padelu	115
Pohane jabuke / Apple fritters / Pohane jabuke	116
Njoki s pekmezom / Gnocchi with jam / Njoki s pekmezom	117
Slatka pašta / Sweet pasta / Slatka pašta	119

ZAŠTO JE NASTALA OVA KNJIŽICA

Posljednjih nekoliko godina pojavio se na tržištu čitav niz kuharica i vjerujem da teško možemo odoljeti da poneku i ne kupimo. Čitajući recepte u tim kuharicama, često nađemo na sastojke ili začine koje trenutno nemamo pri ruci za pripremu pojedinog jela pa se vratimo oprobano načinu pripreme, to jest onako kako su to činile naše none i mame.

I tako se rodila ideja da se pokušaju prikupiti recepti slanih i slatkih jela koja se tradicionalno pripremaju kod nas u Kostreni. Nekoliko mjeseci vrijedne volonterke uporno su sakupljale recepte, a nakon toga slijedila je selekcija kako bi knjižica sadržavala samo recepte onih tradicionalnih jela koja su originalna bilo po načinu pripreme bilo po sastojcima.

Kostrenska kuhinja temelji se na načinu pripreme pojedinog jela, drugim riječima okus jela ne postiže se dodavanjem raznih začina, već odabirom sastojaka i brižljivim kuhanjem.

Standardni ručak uvijek započinje juhom osim ako nije na jelovniku za taj dan maneštra. Kostrenjani tradicionalno vole salate od kojih su im one od radiča ili rige najomiljenije. Inćun, golčić i lokarda je ono što svaki Kostrenjan jede s užitkom, a ako pitate za omiljeno slatko jelo, gotovo svi će spomenuti štrudel.

Ponosni smo na grašak iz naših vrtova jer ima poseban okus, a u prvim danima svibnja već se sladimo ranim trešnjama, dok one sočne "glavanke" jedemo početkom lipnja. Postoji još jcdan specijalitet koji je gotovo nestao, a to je kostrenski luk koji se sadi u grmiče u kolovozu kako bi se našao na uskršnjem tanjuru uz mladu janjetinu. Za blagdan Svete Lucije, na Lucinu, obično se priprema prva zimsko sarma, dok je za Badnjak, ali isto tako i za Veliki petak obavezan bakalar na gulaš. Božićni ručak je najčešće purica, a sladimo se orehnjačom. Na Staru godinu se pripremaju lignje, a na Novu godinu pečena svinjetina, a tek u novije vrijeme odojak. Tradicionalno, riba se osim za post, nastoji jesti svaki petak i to se zadržalo do današnjih dana.

Kada budete čitali recepte, shvatit ćete da je tradicionalna kostrenska kuhinja jednostavna i zdrava te kao takva dio mediteranske kuhinje pa smo ovom knjižicom nastojali da se ona sačuva od zaborava, kao i izvorna kostrenska čakavština kojom su nam naše none ispredale recepte. Prevedeni na engleski jezik, zaplovit će svijetom i širiti tajne jednog malog primorskog mjesta i njegove tradicije.

THE REASON FOR THIS BOOKLET

Recently a number of cookbooks appeared on the market and I believe we can hardly resist buying some of them. Reading the recipes we often come across ingredients or spices which we do not have at hand so we go back to the traditional way, i.e. the way our grannies and mothers used to prepare them.

This is where the idea was conceived to try and collect the recipes for salty and sweet dishes traditionally prepared in Kostrena. For months the busy volunteers stubbornly collected the recipes which were later carefully selected so that the booklet would contain only the dishes which are really traditional either in their preparation or their ingredients.

The Kostrena cuisine is based on preparation of a certain dish, in other words the taste is not achieved by addition of spices but by selection of ingredients and careful cooking.

A standard dinner always begins with a soup, unless the meal begins with minestrone. The people of Kostrena traditionally like salads, those from radicchio or rocket being their favourite. Anchovy, young mackerel and mackerel are favourite fish. When it comes to cakes, many will choose a strudel.

We are proud that the peas from our garden have a special taste, that in the first days of May we can taste the first cherries, while the more juicy ones come at the beginning of June. One of the specialties that has almost disappeared is the spring onion from Kostrena, being planted in August to be served at Easter with baby lamb. At the occasion of St. Lucia traditionally the first "sarma" is served, while on Christmas Eve, and also on Good Friday, the indispensable cod fish is on the table. Christmas dinner usually consists of turkey followed by a walnut roll. On the day before New Year we usually have squid and on New Year we cannot do without roasted pork, only lately being replaced by suckling pig. Fish was traditionally eaten not only in time of fast but every Friday, a custom kept to the present day.

After you have read the recipes you will understand that they are simple and healthy because they are part of Mediterranean cuisine. This booklet is an attempt to preserve the recipes from being forgotten, as is the Chakavian dialect spoken by our grannies. Translated to English language they will sail towards distant places and spread the secrets of a small village and its tradition.



JUHE SOUPS



PANADA

PRIPREMA / DIRECTIONS

Panada je krepka juha. Baškot usitniti na komade i staviti u posudu s vodom u koju se stavi malo kima i 1 žličica maslaca i sve zajedno zakuhati. Može se dodati i 1 umučeno jaje.

Panada is a strong soup. «Baškot» (typical dry bread roll) is crumbled and placed in a pan filled with water with some cumin and 1 teaspoon of butter. This should boil together. A lightly beaten egg may be added.

PANADA

Panada je štanja juha. Vavek se davalo ženama koje bi rodile da se okobraju, a dela se ovako: Zamemo baškot, razlomimo ga na manji komadi i stavimo u lonac, dodamo kimljina, kućarin masla al putra, pa neka se skupa zavre. More se dodati i jedno stepeno jaje.



PROŽGANA JUHA / BROWN ROUX SOUP

SASTOJCI / INGREDIENTS

1 žlica masti, maslaca ili sl.	1 spoon lard, butter or similar
3 žlice ulja	3 spoons oil
1 žlica brašna	1 spoon flour
1 prstohvat kima	1 pinch cumin
1 jaje	1 egg
0,5 l vode	½ l water
sol i papar po želji	salt and pepper

PRIPREMA / DIRECTIONS

Na ulju popržiti brašno dok ne požuti, dodati kim i uz stalno miješanje dodavati vodu. Pustiti nekoliko minuta da vrije, istući jaje i dodati u juhu.

Parch the flour in oil until yellow, add cumin and water, constantly stirring. Let it boil for a couple of minutes, beat the egg and add it to the soup.

PRUŽGANA JUHA

Na ulju zažutimo muku, stavimo malo kimljena i stalno mešajući dolevamo vodu. Neka vre par minut. Stepemo jedno jaje i na šćurak levamo u juhu.



MESNA JUHA / MEAT SOUP

SASTOJCI / INGREDIENTS

3 l vode	3 l water
0,5 kg goveđe žilice	½ kg beef brisket
1 kapula	1 onion
2-3 mrkve	2-3 carrots
korijen i list celera	celery and celeriac
peršin	parsley
list blitve	chard leaf
list broskve	Savoy cabbage leaf
nekoliko zrna papra po želji	couple of pepper seeds
rajčica	tomato
paštica	

PRIPREMA / DIRECTIONS

Priprema: meso staviti u hladnu vodu. Kuhati i kad zavrije dodati prepolovljenu i poprženu kapulu na ploči, rajčicu i zatim dodavati ostalo te posoliti. Kad je juha kuhana, dodati peršin. Procijediti i dodati pašticu, te pustiti da vrije dok se paštica ne skuha.

Put the meat in a pot with cold water, when it boils add a halved grilled onion, tomato and other ingredients. Add salt. When the soup is ready, add parsley. Strain the soup through a colander, bring it to boil and add noodles or similar small sized pasta.

JUHA OD MESA

Meso operemo i stavimo va lonac z mrzlun vodun. Kad zavre, dodamo kapulu ku smo zrezali na dva al tri kusa i popekli na ploče od šparheta. Onput ono se drugo, jedino ča petrsin stavimo na kraju. Juhu procedimo i zakuhamo pašticu.

GUSTA JUHA OD KRUMPIRA / CREAMY POTATO SOUP

SASTOJCI / INGREDIENTS

4 krumpira	4 potatoes
1,5 l vode	1 ½ l water
1 žličica maslaca	1 teaspoon butter
sol	salt
peršin	parsley
papar	pepper
maslinovo ulje	olive oil

PRIPREMA / DIRECTIONS

U vodu staviti krumpir, oguljen i narezan na komadiće, i žličicu maslaca. Kad je kuhan, zgnječiti krumpir tako da se dobije rjeđa kaša, posoliti, popapriti, dodati nasjeckani peršin i malo maslinova ulja.

Put peeled and diced potatoes in a pot with water and butter. When the potatoes are cooked, mash them to obtain a runny gruel. Add salt, pepper, chopped parsley and a little olive oil.

GUSTA JUHA OD KUMPIRA

Oguljen i na komadići zrezan kumpir stavimo va vodu, dodamo žličicu putra, a kad je kuhan zgnječimo ga da zgljeda kot jedna mehka kaša, stavimo sled soli i ki voli papra.

GUSTA JUHA OD RAJČICE / CREAMY TOMATO SOUP

SASTOJCI / INGREDIENTS

1 l vode	1 l water
4 veće rajčice, oguljene i pasirane	4 large tomatoes, peeled and blended
1 žličica šećera	1 teaspoon sugar
ulje	a little lard
1 žličica brašna	1 teaspoon flour
peršin	parsley
1 list celera	1 celery
sol	
papar	

PRIPREMA / DIRECTIONS

Pripremljenu rajčicu dodati na poprženo brašno, pošećeriti i zaliti vodom, dodati list celera i pustiti da kuha 20 minuta. Dodati sol, papar i peršin.

Add the blended tomatoes to parched flour, add the sugar and water, celery. Let it boil for 20 minutes. Add salt, pepper and parsley.

GUSTA JUHA OD POMIDORI

Pomidori najprvo stavimo va goruću vodu da ih lagje ogulimo, kroz sito al penicu, zgnječimo, pa tombamo na zažučenu muku. Potrusimo cukara, zalejemo z vodun, dodamo list šegljina, pa neka pomalo vre jedno dvajsetak minuti. Na samen kraju posolimo, popaprimo, stavimo petsina, ako je još vavek prekisela i sled cukara.

GUSTA JUHA OD GRAHA (FAŽOLA) / CREAMY DRIED BEANS SOUP

SASTOJCI / INGREDIENTS

1l vode	1l water
¼ kg graha (fažola)	¼ kg dried beans
1 list lovora	1 laurel leaf
ulje	oil
1 žlica brašna	1 spoon flour
sol i papar	salt and pepper
peršin	parsley

PRIPREMA / DIRECTIONS

Posebno skuhati fažol s listom lovora. Na ulju popržiti brašno, dodati pasirani fažol, dodati vodu u kojoj se kuhao fažol i pustiti da vrije 10-15 minuta uz miješanje. Posoliti, popapriti i dodati peršin na kraju. Poslužiti uz preprženi kruh, kuhanu rižu ili okruglice od brašna.

Cook the beans separately with a laurel leaf. Parch flour in oil, add blended beans, water in which the beans were cooked. Let it simmer for 10- 15 minutes, stir it occasionally. Add salt, pepper and parsley. Serve with toasted bread, boiled rice or flour dumplings.

GUSTA JUHA OD FAŽOLA

Skuhamo fažol z liston od javorike i par zrn papra. Muku na ulju zažutimo, dodamo zgnječen fažol i podlejemo z vodun va ke se j' kuhl. Mešajuć neka vre jedno kvarat ure. Posolimo, popaprimo i na finitku stavimo petsin. Va tu juhu more se zakuhat sled riži, al njočići od muke. Najbolje gre, ako stari kruh zrežemo na bokunići, pa ga prepečemo va fornu, al gore na šparhetu na sled putra. Tako paričan kruh stavimo posebno va gvančere na stol, pa neka saki zame kuliko će.

BIŽI ŠPAKATI (GUSTA JUHA OD SUHOG GRAŠKA) / CREAMY DRIED PEA SOUP

SASTOJCI / INGREDIENTS

1 l vode	1 l water
¼ kg suhog graška (biži)	¼ kg dried peas
ulje	oil
1 žlica brašna	1 spoon butter
sol i papar	salt and pepper

PRIPREMA / DIRECTIONS

Skuhati grašak. Na ulju popržiti brašno i dodati kuhani grašak, dodati po potrebi vode i pustiti da vrije 10-15 minuta uz miješanje. Posoliti, popapriti i dodati peršin po želji. Poslužiti uz preprženi kruh.

Cook peas. Parch the flour in oil and add peas and more water if necessary. Let it boil for 10 - 15 minutes, stir occasionally. Add salt, pepper and parsley if you wish. Serve with toasted bread.

BIŽI ŠPAKATI

Na ulju zažutimo muku, na nju stavimo kuhani biži i kuliko rabi podlejemo, pa neka vre desetak minuta. Posolimo, popaprimo, a petrsina neki stavi, a neki ne. I kraj biži najbolje gre prepečen kruh.





MANEŠTRE MINESTRONES



MANEŠTRA OD JEČMA I FAŽOLA / BARLEY AND DRIED BEANS MINISTRONE

SASTOJCI / INGREDIENTS

20 dag fažola (suhoga graha)	20 dag dried beans
10 dag ječma	10 dag barley
25 dag suhog mesa	smoked dry meat (pork shin or ribs)
(suha svinjska koljenica ili rebra)	2 large carrots
2 velike mrkve	1 small onion
1 mala kapula (luk)	laurel leaf
2 lista lovora	parsley
peršin	10 dag pancetta
10 dag pancete	garlic
sol	salt
papar u zrnu	pepper seeds
voda	water
češnjak	

PRIPREMA / DIRECTIONS

Fažol namočiti, prokuhati, ocijediti, dodati ječmam i doliti hladnu vodu te narezanu mrkvu, 2 lovorova lista, suho meso (malo ga prokuhati da pusti masnoću), usitnjenu kapulu. Kada je skoro kuhano, dodati pripremljen pešt od pancete, peršina i češnjaka. Posoliti, popapriti i još neko vrijeme kuhati na laganoj vatri.

Napomena: pešt je smjesa od sitno sjeckane pancete, peršina i češnjaka.

Soak the beans, boil them and strain, add barley and cold water, diced carrots, 2 laurel leaves, smoked dry meat (previously boiled to make it less fatty), diced onion. When almost done, add the prepared "pesto" made of pancetta, parsley and garlic. Cook some more at moderate heat.

JAŠMIK I FAŽOL

Fažol očistimo, operemo i namočimo. Drugo jutro stavimo ga kuhat, a prvu vodu ča prolejemo. Nalejemo z mrzlun vodun, stavimo očišćen i opran jašmik, dva lista od javorike, suhe prašćevine (suho meso dobro je prvo malo prokuhat da pusti sol i mast) i narezane kapule. Kad je skoro gotovo dodamo pešt ki smo prvo storili od sitno narezane pancete, cesnja i petrsina. Neka se se skupa kuha još jedno deset – petnajst minuti.



PAŠTA I FAŽOL - MANEŠTRA OD GRAHA / PASTA E FAGGIOLI - DRIED BEANS MINISTRONE CREAM OF DRIED PEA SOUP

SASTOJCI / INGREDIENTS

25 dag graha	25 dag dry beans
25 dag suhog mesa ili rebra	smoked dry meat or ribs
voda	water
brašno	
ulje	

PRIPREMA / DIRECTIONS

Fažol očistiti, oprati i namočiti dan ranije. Baciti vodu od namakanja, dodati novu, pustiti da fažol provrije te ponovo baciti vodu.

Zatim nadoliti vodu, staviti suho meso i kuhati. Kad je fažol skoro kuhan, dodati paštu i zapršku. Pustiti da lagano vrije još 10-ak minuta.

Zaprška: Na ulju popržiti brašno.

Clean the beans, wash them and soak the day before. Throw the water in which the beans were soaked, add fresh water, let the beans boil and throw the water again.

Add water, smoked meat and boil. When the beans are almost cooked, add pasta and roux. Let it simmer for additional 10 minutes.

Roux: Flour parched in oil.

PAŠTA I FAŽOL

Fažol očistimo, operemo i namočimo dan ranije. Drugi dan hitimo vodu od namakanja, dolejemo frišku, pustimo da zavre, pa i tu hitimo. Nalejemo z vodun, stavimo suho meso, pa neka se božja vrši. Kad je fažol skoro kuhan, stavimo paštu i roštu. Neka pomalo vre jedno desetak minuti. Pašta i fažol ne sme bit retka, ma ne sme ni žlica stat in pie.

Rošta je: na ulju al na maste zažučena muka.



KRUMPIR I FAŽOL / POTATOES AND DRIED BEANS

Ista priprema fažola, ali umjesto pašte dodaje se krumpir narezan na manje kockice. Kod serviranja svatko po želji doda nekoliko kapi octa.

The same preparation of the beans as above but instead of pasta diced potatoes are added. When served, vinegar may be added to taste.

KUMPIR I FAŽOL

Dela se isto, samo mesto pašte, stavimo kumpir na sitno zrezan. Po volje va pijat ki će doda par kapi osta.



RIŽI I FAŽOL / RICE AND DRY BEANS

Isto kao pašta i fažol. Dodati maslinovo ulje kad je gotovo.

Same as Pasta e Faggioli but instead of pasta, rice is used.

RIŽI I FAŽOL

Isto kot i pašta i fažol, samo z rižin, a kad je gotovo, po vrhu se pokapa z uljen od ulik.

KISELI KUPUS I FAŽOL / SAUERKRAUT AND DRIED BEANS

SASTOJCI / INGREDIENTS

25 dag fažola
1 kg kiselog kupusa
suho meso - šunka ili rebra
kobasice
češnjak 2-3 češnja
ulje
brašno
sol
papar (po želji)
voda

25 dag dried beans
1 kg sauerkraut
smoked pork shin or ribs
sausages
2- 3 cloves of garlic
oil
flour
salt
pepper (to taste)
water

PRIPREMA / DIRECTIONS

Fažol prethodno namočiti i baciti tu vodu.

Kupus oprati i dobro iscijediti da ne bude prekiseo.

Fažol i suho meso kuhati u puno vode da se ne treba dolijevati.

Kiseli kupus staviti kuhati da bude približno 2 cm više vode od kupusa. Obavezno komadić suhoga mesa, masnijega, primjerice koža od pancete.

Kada je kuhano, na vruće ulje staviti isjeckani češnjak i kad lagano požuti, dodati malo brašna i staviti kupus i kratko dinstati. Zatim dodati fažol, posoliti, popapriti i dovršiti na laganoj vatri. Kobasice se stavljaju posebno. Uz kiseli kupus i fažol može se poslužiti palenta.

Rinse the sauerkraut to avoid the acidity.

Boil the beans in abundant water with smoked meat.

The level of water should be about 2 cm above the sauerkraut. Add a piece of smoked meat with a fat part, maybe pancetta skin.

When cooked, fry crushed garlic in hot oil, when slightly darker, add some flour, sauerkraut and stew a little. Add beans, salt, pepper and cook at moderate heat. The sausages are cooked separately. May be served with polenta.

KISELI KAPUZ I FAŽOL

S fažolom delamo se isto kot i va one prve kuhanje. Kapuz operemo i ocedimo da ne bude prekisel. Stavimo ga kuhat, vode neka bude prst, dva zgor kapuza. Dobro bi bilo da va kapuz stavimo pancete i ku kožu od pancete. Na maste zažutimo muku i cesanj, stavimo kuhani i ocejeni kapuz pa malo prodinstamo. Dodamo fažol, posolimo, popaprimo, pa neka stihva vre. Kobasice se stavljaju posebno. Kraj kapuza i repe gre najbolje komad palente.



KISELA REPA I FAŽOL / SOUR TURNIP AND BEANS

SASTOJCI / INGREDIENTS

25 dag fažola (Trešnjevac)	25 dag dried beans
1 kg kisele repe – očistiti i naribati	1kg sour turnip – peeled and ground
suho meso – škinka ili rebra	smoked dry meat- pork shin or ribs
2-3 češnja češnjaka	2-3 cloves of garlic
ulje	oil
brašno	flour
sol	salt
voda	water
papar po želji	pepper to taste

Priprema ista kao i kod kupusa i fažola. Uz repu i fažol poslužiti palentu.

Directions: Same as above, only replace the sauerkraut with turnips. Serve with polenta.

KISELA REPA I FAŽOL

Se se istešo dela, samo mesto kapuza skuhamo očišćenu i naribanu repu.



PAŠTA I KRUMPIR / PASTA AND POTATOES

SASTOJCI / INGREDIENTS

1,5 l vode	1,5 l water
1 glavica luka	1 onion
4-5 krumpira	4-5 potatoes
ulje	oil
pašta	pasta
sol, papar	salt, pepper
kobasice po želji	sausage to taste

PRIPREMA / DIRECTIONS

Izdinstati glavicu sitno nasjeckana luka te dodati 4-5 krumpira narezanih na kockice, malo ih popržiti pa podliti. Kad voda provrije, dodati paštu, posoliti i popapriti. U tavici napraviti zapršku, podliti je hladnom vodom i uliti u paštu i krumpir. Po želji dodati i nekoliko kobasica.

Stew the finely chopped onion, add 4- 5 diced potatoes, fry them and add water. When the water boils add pasta, salt and pepper. Make roux in a pan, add some cold water and pour it in the large pan with pasta and potatoes. Add a couple of sausages to taste.

PAŠTA I KUMPIR

Narezanu kapulu stavimo na teplo ulje i mešamo dokle god ne okrepaneje. Na to stavimo par kumpiri na sitno zrezane, neka se malo prepeču, pa podlejemo. Kad zavre, stavimo paštu, posolimo i popaprimo. Va sure načinimo roštu, podlejemo z mrzlun vodun i zlejemo va paštu i kumpir. Ako primoremo, dodamo i par kobasic. Najbole bi bilo kad bi va saku maneštru prasac mogal umočit nogu.

MANEŠTRICA OD GRAŠKA / PEA MINESTRONE

SASTOJCI / INGREDIENTS

1 l vode	1 l water
1 šaka graška	1 handful peas
1 žlica maslaca	1 spoon butter
sol	salt
peršin	parsley
paštica	small pasta

PRIPREMA / DIRECTIONS

1 šaku mladog graška staviti u posudu s hladnom vodom, dodati 1 žlicu maslaca i pustiti da vrije dok se grašak ne skuha. Doliti tople vode, posoliti, kad zavrije dodati pašticu i napraviti laganu zapršku. Na kraju dodati isjeckani peršin.

Put the peas in a pan with cold water and let them boil until the peas are cooked. Add warm water, when it boils add pasta and light roux. Finally sprinkle with chopped parsley.

MANEŠTRA OD GRAHA

Zamemo šaku, dve mladoga graha i stavimo va padelu z mrzlun vodun, dodamo žlicu putra, pa neka se pomalo kuha dokle se god grah ne omekša. Dolejemo teple vode, posolimo, kad opet zavre stresemo malo paštice i načinimo tanku roštu. Na kraju potrusimo sitno zrezanen petrsinon.

MANEŠTRICA OD MAHUNA (FAŽOLETI) / GREEN BEANS MINESTRONE

SASTOJCI / INGREDIENTS

20 dag mahuna, očišćenih, opranih i izrezanih na komadiće	20 dag green beans, cleaned and finely cut
1-2 mrkve	2 carrots
1 glavica luka	1 onion
peršin sitno isjeckan	finely chopped parsley
sol	salt
ulje	oil
1,5 l vode	1,5 l water
1 veća rajčica očišćena od kože i sjemenki	1 large tomato, peeled and free of seeds

PRIPREMA / DIRECTIONS

Na ulju popržiti isjeckani luk dok ne omekša, dodati mahune, isjeckanu mrkvu i rajčicu pa lagano pirjati uz podlijevanje vodom. Kada je sve kuhano, malo zgnječiti, posoliti i dodati vode. Kad zavrije, dodati pašticu i kuhati još 10-ak minuta, dodati peršin.

NAPOMENA: umjesto paštice može se dodati krumpir isjeckan na sitne kockice.

Fry the onion in oil until soft, add beans, diced carrots and tomatoes, simmer and occasionally add water. When it is cooked, mash the beans, add salt and some water. When it boils, add pasta and continue to boil for another 10 or so minutes, add parsley.

NOTE: instead of pasta you may use finely chopped potatoes.

MANEŠTRICA OD FAŽOLETI

Na teplo ulje hitimo na sitno zrezanu kapulu da okrepaneje, dodamo fažoleti, na sitno zrezan merlin, očišćen i ocejen pomidor. Se to skupa neka se pomalo dinsta, a mi tu i tamo podlevamo z vodun. Kad je se to skuhano, malo zmastimo, posolimo, dolejemo još sled vode. Kad zavre, stavimo pašticu i neka vre par minuti. Na kraju stavimo narezanoga petrsina. Mesto paštice more se stavit kumpir zrezan na komadići.





MESNA JELA MEAT DISHES



POLPETE / MEAT BALLS

SASTOJCI / INGREDIENTS

1 kg čiste govedine
25 dag proraštene pancete
malo kuhanoga mesa (govedina)
4-5 češnja češnjaka
peršin
u smjesu umutiti jedno jaje
i dodati kruh
(sredina namočena u mlijeko
i dobro ocijeđena)
sol i papar

sve skupa
samljeti
mašinom za
mljevenje mesa

1 kg fine beef
25 dag meaty pancetta
some boiled beef
4-5 cloves of garlic
parsley
1 egg
crust free bread
(soaked in milk
and drained)
salt and pepper

ground
together in
the meat
grinding
machine

PRIPREMA / DIRECTIONS

Dobro promiješati smjesu i pustiti da odstoji pola sata. Oblikovati polpete, uvaljati u brašno i peći na ulju. Poslužiti uz broskvu na padelu.

Mix the ingredients well and put aside for 30 minutes. Make meat balls (flattened), roll in flour and fry in oil. Serve with Savoy cabbage.

POLPETE

Se ča gre va polpete dobro zmešamo i pustimo da stoji jedno pol ure. Ruke malo zmočimo i delamo polpete, otačemo saku va muku i frigamo na teplen ulju. S polpetami gre lipo broskva na padelu.

GULAŠ I BIJELA KRUMPIRICA / GOULASH AND "WHITE POTATO POLENTA"

SASTOJCI / INGREDIENTS

3 velike kapule isjeckati
2 mrkve izrezati na sitne kockice
0,5 kg čiste govedine izrezati na komadiće
ulje
1 dcl bijelog vina
2-3 češnja češnjaka
sol
konzerva (koncentrat rajčice)
1 žličica šećera
2 lista lovora
1 kg krumpira
5 dag maslaca
bijelo brašno
ribani parmezan

3 onions, diced
2 carrots, diced
½ kg beef, cut in small pieces
1 dl white wine
garlic
1 spoon tomato puree
1 teaspoon sugar

PRIPREMA / DIRECTIONS

U lonac staviti ulje i 1dl bijelog vina te dodati nasjeckanu kapulu, mrkvu i meso. Zaliti hladnom vodom da prekrije meso. Kuhati na laganoj vatri dok voda ukuha i kapula postane kašasta. Uz stalno miješanje dodati 2-3 isjeckana češnja češnjaka, sol, konzervu, jednu žličicu šećera.

Zaliti s vodom da ne bude pregusto, 2 lista lovora i dokuhati na laganoj vatri.

U posudu za kuhanje palente skuhati 1kg krumpira. Kad je kuhan, odlići malo vode i izgnječiti krumpir u loncu, tako da se dobije kaša (osrednje gusta), posoliti, dodati ulja i 5 dag maslaca. Neka ponovo zavre. Skinuti nakratko s vatre i umutiti bijelo brašno prema potrebi da se dobije gusta jednolična smjesa. Vratiti na vatru i miješati još 15 minuta da se "ispuše". Poslužiti na sljedeći način: sa žlicom se vadi krumpirica i posluži na tanjur. Po tome se obilno prelje gulaš i pospe ribanim parmezanom.

Prilog: salata od kiselog kupusa

Napomena: Uz gulaš se osim bijele krumpirice, može poslužiti palenta ili žuta krumpirica.



Put oil and wine in the pan and add the onion, carrot and meat. Add water to cover the meat. Cook at moderate heat until the water evaporates and the onion becomes pulpy. Constantly stirring, add garlic, salt, tomato puree and sugar.

Pour water to dilute, add 2 laurel leaves and cook at moderate heat until meat is soft.

Boil 1 kg of potatoes in a sturdy pan. Pour a little water away and mash the potatoes in the pan, add salt, a little oil and 5 dag of butter. Bring it to boil again. Move from the heat and add flour in order to get a thick, uniform mixture. Bring back to boil and cook for 15 minutes. Serve it like this: Spoon the polenta on the plate, top it generously with goulash and sprinkle with grated parmesan cheese.

Side dish: sauerkraut salad

Note: Besides the "white polenta" you can use ordinary polenta or "yellow potato polenta" with this dish.

GULAŠ I BELA KUMPIRICA

Va padelu stavimo ulje i pol žmulja beloga vina, onput stavimo narezanu kapulu, zribani merlin i meso. Zalejemo z mrzlun vodun, vode stavimo tuliko da jušto pokrije meso. Se to stiha kuhamo dokle voda ne povre, a kapula se skaši. Stalno mešajuć dodamo dve-tri črefuljice narezanoga cesnja, sol, kunšervu i kućarin cukara. Zalejemo z vodun da ne bude pregusto, stavimo još dva lista javorike, pa neka se kuha na mićen ognju. Va pinjaticu, padelu al lonac, va čen ćemo kuhat palentu, stavimo jedno kilo kumpira. Kad je skuhan, odlejemo malo vode pa zgnječimo kumpir, tako da dojde na pol gusta kaša, posolimo, dodamo ulje i sled putra. Kad zavre, maknemo ča z šparheta, zmešamo nutra belu muku, vrnemo na šparhet i mešajuć još kuhamo petnajstak minuti da se spuše.

Donutimo ovako : žlicun znipljemo kumpiricu na pijat i prelejemo z oven finen gulašon i posipljemo s prmezanon. Salata od kiseloga kapuza gre jako lipo kraj ovoga.



NJOKI S GULAŠOM / GNOCCHI WITH GOULASH

1 kg krumpira skuhati u kori u slanoj vodi te još vrućeg oljuštiti i zgnječiti.

Na dasku prosijati glatko brašno, dodati protisnuti krumpir, napraviti udubljenje u sredini i dodati sljedeće sastojke: 1 jaje, 1 žličicu soli, 2 žlice ulja, 2 žlice masti ili maslaca te zamijesiti tijesto uz dodavanje brašna sve dok se tijesto prestane lijepiti za dlanove.

Tijesto podijeliti u nekoliko dijelova te oblikovati u dugačke valjke debljine palca, rezati na dužinu 3cm i među dlanovima oblikovati u valjčiće. Njoke kuhati u puno kipuće slane vode, kojoj smo dodali žlicu ulja. Njoki su kuhani kad isplivaju na površinu. Poslužiti uz sve vrste gulaša.

Boil 1 kg of potatoes in their peel in salted water, peel them while hot and mash.

Sieve the smooth flour on the working surface, add the potatoes, make a little hole in which you add 1 egg, 1 teaspoon of salt, 2 spoons of oil, 2 spoons of butter. Knead the dough adding flour until the dough stops to stick to your fingers.

Divide the dough in several parts, form long cylinders in the width of the thumb, cut pieces of 3 cm and form little cylinders between your palms. Cook gnocchi in abundant salted water with a spoon of oil. They are ready once they begin to float. May be served with different sauces (goulash).

NJOKI Z GULAŠON

Jedno kilo kumpira skuhamo va kore, va slane vode, još teploga ogulimo i zmastimo. Na dasku od mesila prosejemo mehku muku, dodamo zgnječen kumpir, načinimo va sredine jamicu va ku stavimo jedno stepeno jaje, žličicu soli, dve žlice ulja, dve žlice masti al putra pa zamesimo testo. Muku dodavamo dokle god se testo ne prestane lepit za pešči. Testo podelimo na par komadi, saki komad zvaljamo va kobasicu debelu ko palac, pak režemo njoki keh protaremo med rukamin da lipo zglijedaju. Njoki kuhamo va puno vrele slane vode va ku smo stavili jednu dobru žlicu ulja, a kuhani su kad splivaju na vrh. Lipo gredu kraj sake sorte gulaša.



JETRA ALA VENECIJANA / LIVER VENETIAN STYLE

SASTOJCI / INGREDIENTS

1 kg jetra narezati na rezance
3 velike kapule narezati na tanko
1 dl bijelog vina

1 kg liver, cut in strings
3 finely sliced onions
1 dl white wine
salt, pepper to taste

PRIPREMA / DIRECTIONS

Sve skupa staviti na hladno ulje i pokriveno dinstati. Kad jetra omekšaju, podliti vinom i 5 minuta prokuhati. Prilog: riga i krumpir ili matovilac i fažol na salatu.

Put all the ingredients in cold oil and stew in a covered pan. When the liver is soft, add wine and cook for additional 5 minutes. Side dish: rocket and potato salad or lambs lettuce salad with beans.

JETRA ALA VENECIJANA

Jetra i kapulu stavimo na mrzlo ulje, pa poklopljeno dinstamo, kad zmekšaju podlejemo z vinom i još jedno pet minuti kuhamo da vino shlapi. Lipo gredu s palentun, kumpiron, a i bilo ka salata kraj toga dobro dojde, a ja, pačere još i žmulj vina.



GRAH NA PADELU (TELETINA U GRAŠKU) / PEAS IN THE POT (VEAL WITH PEAS)

SASTOJCI / INGREDIENTS

300 g svježeg graška
500 g telečeg flama
1 veća glavica kapule
1 mrkva izrezana na male komade
sol
konzerva (koncentrat rajčice)
peršin

300 g fresh peas
500 g veal (belly)
1 large onion
1 finely diced carrot
salt
tomato puree
parsley

PRIPREMA / DIRECTIONS

Isjeckati kapulu i popržiti zajedno sa mrkvom. Kad kapula požuti, dodati teleći flam izrezan na komadiće. Sve skupa popržiti i dodati 300g graška pa dalje dinstati. Kad grašak omekša posoliti, dodati konzervu, podliti s vodom i pustiti da se kuha na laganoj vatri otprilike 30 minuta. Dodati isjeckani peršin i kuhati još desetak minuta. Prilog može biti pire ili prženi mladi krumpir i zelena salata.

Chop the onion and fry it with carrot until yellow, add veal cut in small pieces. Fry it and add the peas, continue to stew. When the peas are soft, add salt, tomato puree, water and let it boil at moderate heat for about 30 minutes. Add chopped parsley and cook for additional 10 minutes. Mashed potatoes or baked new potatoes with a green salad make a good side dish.

GRAH NA PADELU

Zrezanu kapulu dinstamo z merlinon. Kad kapula požuteje dodamo narezanu teletinu, par put obrnemo da se propeče, dodamo grah pa dalje dinstamo. Kad grah zmekša, posolimo, stavimo kunšervu, podlejemo z vodun, pa neka se pomalo kuha jedno pol ure. Pred kraj stavimo malo na sitno zrezanoga petsrina. Kraj toga ponutimo pire al pečeni mladi kumpir i zelenu salatu.



GOVEĐI (JUNEĆI) ODRESCI U SAFTU OD ČEŠNJAKA (A MOŽE I NA LUKU) / BEEF (BABY BEEF) ESCALOPE IN GARLIC SAUCE (OR ONION SAUCE)

SASTOJCI / INGREDIENTS

40 dag šnicla	40 dag escalopes
ulje	oil
sol, papar	salt, pepper
češnjak	garlic
oštro brašno	coarse flour
konzerva (koncentrat rajčice)	tomato puree
voda	water

PRIPREMA / DIRECTIONS

40 dag šnicla, posoliti, natući s češnjakom (cijela glavica češnjaka). Jednu stranu šnicle uvaljati u oštro brašno i bacit na vrelo ulje, popržiti s obje strane, dodati razmućenu konzervu i povremeno podlijevati toplom vodom (smanjiti vatru i pustiti da se kuha u pokrivenoj posudi dok ne omekša.

Salt the meat, bat with garlic (6 cloves) Roll one side of cutlet in flour and fry in hot oil, turn it, add tomato puree and occasionally add some water (turn the heat down and simmer in covered pan until soft).

ŠNICELI VA ŠUGU OD CESNJA AL KAPULE

Natućemo šniceli s cesnjon, jednu stranu otaćemo va oštru muku i sfrigamo z obedve strane. Dodamo razmućenu kunšervu i sako tuliko podlevamo s teplun vodun. Na mićen ognju poklopljeno kuhamo dok se meso ne zmekša.



GULAŠ I KRUMPIR - KALANDRAKA / GOULASH AND POTATOES- "KALANDRAKA"

SASTOJCI / INGREDIENTS

50 dag govedine	50 dag beef
1 glavica luka	1 onion
2-3 češnja češnjaka	2-3 cloves garlic
3-4 krumpira narezanog na ploške	3-4 sliced potatoes
ulje	oil
konzerva (koncentrat rajčice)	tomato puree
sol, papar	salt, pepper
voda za podlijevanje	water

PRIPREMA / DIRECTIONS

Na ulju popržiti luk, dodati govedinu izrezanu na komadiće pa pirjati dok meso ne bude gotovo. Dodati sitno isjeckani češnjak, promiješati te dodati krumpir i pirjati nekoliko minuta. Dodati konzervu, sol, i podliti vodom toliko da prekrije krumpir. Pustiti da lagano kuha dok krumpir ne bude kuhan.

Napomena: umjesto svježe govedine, može se iskoristiti kuhana govedina iz juhe.

Fry the onion in oil, add beef cut in small pieces and stew until meat is soft, add finely chopped garlic, mix, add potatoes and stew for a couple of minutes, add tomatoes, salt and enough water to cover the potatoes. Let it simmer until potatoes are soft.

Note: You can use cooked beef (from soup) instead of fresh beef.

GULAŠ S KUMPIRON – KALANDRAKA

Na ulju zažutimo kapulu, dodamo narezanu govedinu pa dinstamo dokle meso ne bude gotovo. Stavimo kumpir, par minuti tako mešamo, dodamo kunšervu, sol, pa podlejemo z vodun tuliko da pokrije kumpir. Pušćamo neka stiha vre dokle se kumpir ne skuha. Mesto friške govedine, moremo ovo parićat s kuhanen meson z juhe.



TRIPICE / TRIPE

SASTOJCI / INGREDIENTS

1 kg tripica	1 kg tripe
1 glavica luka	1 onion
1 list lovora	laurel leaf
nekoliko zrna papra	some pepper seeds
10-15 dag pancete	10-15 dag pancetta
sol	salt
3-4 češnja češnjaka	3-4 cloves garlic
1 žlica brašna	1 spoon flour
konzerva (koncentrat rajčice)	tomato puree
peršin	parsley
voda	water
krumpir po želji	potatoes to taste
parmezan	parmesan cheese

PRIPREMA / DIRECTIONS

Dobro očišćene i oprane tripice kuhati oko 2 – 2,5 sata u posoljenoj vodi kojoj smo dodali lovorov list. Kada su skuhanе, narezati ih na rezance. Na ulju blago požutiti sitno kosani luk, pancetu i češnjak pa dodati tripice i sve zajedno malo pirjati. Pobrašniti, podliti, dodati razmućenu konzervu, sitno nasjeckan peršin (u današnje doba i malo crvene paprike). Po želji staviti i na kockice rezani krumpir. Poslužiti s ribanim parmezanom.

Cook well cleaned and washed tripe in unsalted water with a couple of laurel leaves for about 2 – 2,5 hours. When cooked, cut them in stripes. Lightly fry the onion in oil, add pancetta and garlic. Add the cooked tripe and stew. Add flour, some water and diluted tomato puree, finely chopped parsley (nowadays also a bit of ground red paprika) If you like, you can add diced potatoes. Serve with grated parmesan cheese.

TRIPICE

Dobro očišćene i oprane tripice kuhamo va slanoj vode oko dve, dve i pol ure, va ku smo stavili dva do tri lista javorike i par zrn papra. Kad su skuhanе, narežemo ih po dugu. Na ulju malo zažutimo zrezanu kapulu, pancetu, cesanj, stavimo tripice pa se zajedno dinstamo, potrusimo z malo muke, podlejemo, dodamo kunšervu ku smo razmutili z malo vode, petrsina na sitno zrezanoga (va današnje vrime i sled črljene paprike). More se stavit i na kockice zrezani kumpir. Va zdelice posebno stavimo na stol zribanoga parmezana pa neka zimlje ki će.



GULAŠ S MAHUNAMA / GOULASH WITH GREEN BEANS

SASTOJCI / INGREDIENTS

25 dag govedine narezane na komadiće	25 dag beef, cut in small pieces
50 dag mahuna očišćenih i narezanih na komadiće	50 dag green beans, cleaned and cut in pieces
1-2 mrkve očišćene i narezane na komadiće	1-2 carrots, diced
1-2 krumpira narezana na komadiće	1-2 potatoes, diced
1 glavica luka	1 onion
ulje	oil
češnjak	garlic
sol, papar	salt, pepper
konzerva (koncentrat rajčice)	tomato puree
voda za podlijevanje	water

PRIPREMA / DIRECTIONS

Na ulju popržiti luk, dodati govedinu izrezanu na komadiće pa pirjati dok meso ne omekša. Dodati sitno nasjeckani češnjak, mahune, mrkvu i krumpir. Pirjati nekoliko minuta, dodati konzervu, sol i podliti vodom toliko da prekrije krumpir. Pustiti da lagano kuha dok svi sastojci ne budu kuhani.

Napomena: umjesto krumpira, mogu se dodati njokići, ali pred sam kraj kuhanja. Njokiće napraviti od 1 jaja, malo ulja, soli i brašna.

Fry the onion in oil, add the beef and stew until meat is soft. Add finely chopped garlic, the green beans, carrots, potatoes. Stew for a couple of minutes, add the tomato puree, salt and just enough water to cover the potatoes. Simmer at moderate heat until all the ingredients are cooked.

Note: Instead of potatoes you may also add small dumplings, but only when the goulash is almost cooked. You can make them from 1 egg, a little salt, oil and flour.

MOŠNJICE NA GULAŠ

Na ulju zažutimo kapulu, dodamo govedinu zrezanu na komadići, pa dinstamo dok ne zmekša. Stavimo na sitno zrezan cesanj, fažoleti, merlin, kumpir, pak se to dinstamo par minuti, dodamo kunšervu, sol, podlejemo z vodun tuliko da pokrije kumpir. Pustimo da nalahko vre dokle god se ne skuha. Mesto kumpira moremo storit sitni njočići od jaja, muke, malo ulja i soli, pa ih pred sam kraj nutra zakuhat.



SARMA / SARMA (STUFFED SAUERKRAUT)

SASTOJCI / INGREDIENTS

1 kg kiselog kupusa u glavici	1 kg sauerkraut (head)
0,5 kg mljevenog mesa	½ kg minced meat
5 dag riže	5 dag rice
1 veća glavica sitno kosanog luka	1 large onion, finely chopped
1 jaje	1 egg
ulje	oil
brašno	flour
sol, papar	salt, pepper
1 cijeli krumpir bez kore	1 potato, peeled
suha rebra ili komad pancete	smoked dry ribs or some pancetta
konzerva (koncentrat rajčice)	tomato puree
voda	water

PRIPREMA / DIRECTIONS

Kupus uroniti u posudu s hladnom vodom. Od glavice kupusa otrgnuti listove, odrezati debelo rebro i po potrebi oprati u još jednoj hladnoj vodi te dobro iscijediti pazeći da listovi ne popucaju. Preostalo lišće također dobro iscijediti od vode i narezati na tanke rezance. Na ulju popržiti luk, dodati pola količine izrezana kupusa i pirjati dok kupus ne omekša. Dodati 1 žlicu brašna, konzervu i nadoliti dovoljnu količinu vode za kuhanje sarme. Pustiti da zavrije, položiti sarme, jedan krumpir, suho meso ili komad pancete, prekriti preostalim rezanim kupusom i pustiti da zavrije. Nakon toga poklopiti i pustiti da lagano vrije. Za vrijeme kuhanja ne smije se miješati, nego samo nekoliko puta protresti posudu. Kuhati cca 3 sata.

Priprema nadjeva: mljeveno meso posoliti, popapriti, dodati malo ulja, 1 jaje i rižu i pripremiti smjesu. Pustiti da odstoji 15-ak minuta. Na svaki list kupusa staviti malo nadjeva i uviti sarmu.

Sink the head of sauerkraut in water. Tear the cabbage leaves, cut away the hard part and wash again in water. Strain well making sure the leaves do not break. The remaining leaves should also be strained and cut in thin stripes. Fry the onion in oil, add half the amount of cut sauerkraut and simmer until soft. Add 1 spoon of flour, tomato puree and sufficient water to cook "sarmas". Bring it to boil, put "sarmas" in together with 1 potato, smoked meat or pancetta and cover with the remaining cut sauerkraut. Bring it to boil. Cover the pan and let it simmer. Must not be stirred during cooking, just shake the pan from time to time. Cook for about 3 hours.

Stuffing: Add salt and pepper to the meat, add some oil, 1 egg and rice. Mix well. Set aside for 15 minutes. Put a bit of stuffing on a leaf and roll it.



SARMA

Glavicu kapuza stavimo va gamelu z mrzlun vodun. Od glavice odleknemo listi , odrežemo hrbat, ako je prekiselo operemo još va jedne vode, dobro ocedimo i pripazimo da listi ne popucaju. Oni drugi listi isto dobro ocedimo i narežemo na dugoljasto. Na masti al ulju zažutimo kapulu, na ku stavimo pol onoga narezanoga kapuza, pa dinstamo da kapuz malo krepa. Dodamo žlicu muke, kunšerve, nadolejemo fanj vode, pa neka zavre. Posložimo sarme, jedan kumpir, suho meso al komad pancete, pokrijemo z drugen delon narezanoga kapuza i pušćamo zavret. Onput poklopimo i pušćamo da nalahko vre. Za se to vrime ne sme se mešat, samo par put protrest padelu. Od prilike kuhat tri ure. Filu načinimo tako da meljeno meso posolimo, popaprimo, dodamo malo ulja, jedno jaje i riži. Dobro zmešamo pa neka odstoji jedno kvarat ure. Na saki list kapuza stavimo sled file i zavijemo sarmu.



PUNJENE PAPRIKE / STUFFED PEPPERS

SASTOJCI / INGREDIENTS

1 kg svježih paprika podjednakih veličina
0,5 kg mljevenog mesa
1 kg rajčica
1 glavica luka
5-6 češnja češnjaka
5 dag riže
1 jaje
ulje
brašno
sol, papar

1 kg fresh peppers of similar size
½ kg minced meat
1 kg tomatoes
1 onion
5-6 cloves of garlic
5 dag rice
1 egg
oil
flour
sugar
salt, pepper

PRIPREMA / DIRECTIONS

Rajčicu uroniti u kipuću vodu kako bi se lakše oljuštila kožica, iscijediti sjemenke i usitniti. Luk isjeći i staviti na vruće ulje. Dinstati dok lagano ne požuti. Dodati rajčicu i isjeckani češnjak, kuhati na laganoj vatri. Kada ispari voda, dodati sol i šećer, te još lagano kuhati pa zatim nadoliti vode dovoljno za kuhanje paprika i pustiti da uzavre te posložiti paprike. Nakon što uzavre poklopiti i kuhati na laganoj vatri oko 2 sata.

Priprema nadjeva: mljeveno meso posoliti, popapriti, dodati malo ulja, 1 jaje i rižu i pripremiti smjesu. Pustiti da odstoji 15-ak minuta. Paprike puniti nadjevom.

Soak the tomatoes in boiling water in order to peel them and clean of pits. Chop them. Chop the onion and fry it in oil until yellow. Add the tomatoes and chopped garlic, simmer. When the liquid evaporates, add salt and sugar, cook some more and add sufficient water to cook the peppers. When it boils, add the peppers. After they boil, cover the pan and cook for 2 hours. Stuffing: Add salt and pepper to the meat, add some oil, 1 egg and rice. Mix well. Set aside for 15 minutes. Stuff the peppers with the mixture.

PUNJENE PAPRIKE

Pomidori stavimo va vrelu vodu da lagje ogulimo kožicu, stisnemo vanka semenje, pa na sitno zrežemo. Zreženu kapulu na teplen ulju zažutimo, dodamo pomidori, na sitno zrezan cesanj, pa neka stiha vre. Kad voda spari dodamo sol i cukar, pa još malo kuhamo. Pokle dolejemo vode, pustimo da zavre, pa poslažemo paprike. Kad zavre poklopimo i kuhamo stiha jedno dve ure.

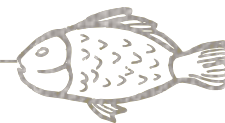
Fila se dela tako da meljeno meso posolimo, popaprimo, kapnemo sled ulja, jedno jaje i riži pa se skupa zmešamo. Pustimo počivat jedno kvarat ure, pa z ten napunimo paprike. I još neš: va našeh sarmah i paprikah vavek je bilo više mesa leh riži.





RIBLJA JELA

FISH



BRODET / BRODETTO (FISH STEW)

SASTOJCI / INGREDIENTS

škarpina	} mješavina za brodet	grouper	} brodetto mixture
ušata		sea bream	
ugor		conger eel	
pas		shark	
1 plava oslić		1 oily fish hake	
2 velike glavice luka		2 large onions	
ulje		oil	
sol, papar		salt, pepper	
konzerva (koncentrat rajčice)		tomato puree	
bijelo vino ili vinski ocat		white wine or wine vinegar	
češnjak		garlic	
peršin		parsley	
maslinovo ulje		olive oil	

PRIPREMA / DIRECTIONS

Očistiti ribu i pobrašnjenu pofrigati (popržiti). Luk narezati na tanke ploške i staviti na vruće ulje, dinstati dok ne omekša, posoliti, popapriti i dalje malo dinstati i staviti konzervu pa nadoliti s vodom i malo vinskog octa (1/7 octa 6/7 vode). Ne smije biti prekiselo. Poslagati ribu i neka polako vrije. Prije samoga kraja posuti češnjak i peršin i dodati malo maslinova ulja.

Prilog: palenta ili palenta krumpirica.

Clean the fish and fry it (after you rolled it in flour). Finely slice the onion and fry in hot oil until soft, add salt and pepper, continue to simmer, add tomato puree and water with a little vinegar (1/7 vinegar and 6/7 water) It should not be too sour. Put the fried fish in the pan and let it gently simmer. Before the end of cooking add garlic and parsley and a little olive oil.

Side dish: polenta or potato polenta.

BRUDET

Očišćenu ribu otačemo va muku i sfrigamo. Kapulu narežemo na listiće, stavimo na teplo ulje da okrepaneje, posolimo, popaprimo, malo još prodinstamo, stavimo kunšervu, nadolejemo z vodun i z malo vinskoga osta po guštu, ne sme bit prekiselo. Poslažemo ribu pa neka pomalo vre. Pred kraj posipljemo s cesnjon , petrsinon i dodamo sled ulja od ulik. Kraj ove lipote na stol stavimo tarulj s parentun.

BRODET OD MRKAČA / OCTOPUS BRODETTO

SASTOJCI / INGREDIENTS

2 kg mrkača (prethodno očišćena i zaleđena)	2 kg octopus (clean and frozen), defrosted and cut in small pieces
odlediti i narezati na komadiće	
4 velike glavice luka narezati na sitno	4 finely chopped onions
ulje	oil
češnjak	garlic
peršin	parsley
sol	salt
nekoliko zrna papra	pepper seeds
2 žlice brašna	2 spoon flour
konzerva (koncentrat rajčice)	tomato puree
malo octa razblaženog vodom	vinegar diluted with water
maslinovo ulje	olive oil

PRIPREMA / DIRECTIONS

Na hladno ulje staviti luk i mrkač, pokriti i pirjati na laganoj vatri. Kad mrkač pusti vodu, kuha se u toj vlastitoj vodi dok sva voda ne prokuha. Tada dodati nasjeckani češnjak i peršin, sol, papar, brašno i konzervu. Sve skupa promiješati i dodati vodu s octom da bude time pokriveno. Pred kraj dodati malo maslinova ulja.

Prilog: palenta

Put onion and octopus in cold oil, cover the pan and simmer at low heat. When the octopus releases its liquid, let it cook in it until the liquid evaporates. Add finely chopped garlic and parsley, salt, pepper, flour and finally tomato puree. Mix well and add the diluted vinegar so that the octopus is covered. At the end, add some olive oil.

Side dish: polenta

BRUDET OD MRKAČA

Na mrzlo stavimo kapulu i mrkač, poklopimo i posloženo dinstamo. Neka se va same svoje vode kuha. Onput dodamo zrezani cesanj, petrsin, sol, papar, muku i kunšervu. Se skupa zmešat, dodat vodu z oston jušto kuliko rabi da bude pokriveno. Na samem kraju dodamo malo ulja od ulik.

Najbolje gre s parentun.

LIGNJE NA SAFT / SQUID IN SAUCE

SASTOJCI / INGREDIENTS

1 kg lignja očistiti	1 kg squid (cleaned)
3 velike glavice luka	3 large onions
ulje	oil
češnjak	garlic
konzerva (koncentrat rajčice)	tomato puree
maslinovo ulje	olive oil

PRIPREMA / DIRECTIONS

Staviti na hladno ulje sve zajedno i pokriti da se polako dinsta na vlastitoj vodi. Kad luk nestane, dodati konzervu, češnjak i kratko pirjati, podliti vodom, pustiti da kuha i pred kraj dodati malo maslinova ulja. Soliti po želji kod serviranja.
Prilog: palenta i salata

Put the squid and onion in cold oil and let it gently stew. When the onion "disappears", add tomato puree, garlic, simmer some more, add water and a little olive oil at the end of cooking. Salt to taste.

Side dish: polenta and salad

LIGNJI VA SAFTU

Stavimo na mrzlo ulje se skupa, poklopimo pa neka se pomalo dinsta va svoje vode. Kad se kapula raskaši, dodamo kunšervu, cesanj, par put zmešamo, podlejemo z vodun pa neka vre. Na samem kraju stavimo par kapi ulja od ulik i posolimo.
Na stol stavimo terinu s salatun, tarulj s palentun i dupljak vina.

LIGNJE NA MORNARSKI / SQUID "NAVY" STYLE

SASTOJCI / INGREDIENTS

1 kg liganja očistiti	1 kg squid (cleaned)
4 češnja češnjaka	4 cloves garlic
peršin	parsley
nekoliko većih krumpira	a few large potatoes
1 dcl bijelog vina	1 dl white wine
ulje	oil
maslinovo ulje	olive oil

PRIPREMA / DIRECTIONS

Lignje očistiti i nasjeći, krumpir izrezati na tanke ploške, posložiti na pleh, zaliti vinom i staviti peći. Pred kraj posuti sjeckanim peršinom i češnjakom i zapeći još deset minuta.
Prilog: zelena salata

Clean the squid and slice them, also slice the potatoes, Put them in a baking pan, add some water and bake. Sprinkle with parsley and garlic by the end of baking and bake for additional 10 minutes.

Side dish: green salad.

LIGNJI NA MORNARSKI

Očistimo lignji, narežemo ih, kumpir zrežemo na fete, posložimo va rošceru, polejemo z vinon i stavimo peč. Kad je već skoro gotovo potrusimo z zrezanen petrsonin i cesnjon, pa zapečemo jušto tuliko dokle storimo jednu dobru salatun.

LIGNJE PUNJENE NA MOČICU / STUFFED SQUID IN A SAUCE

SASTOJCI / INGREDIENTS

2 kg liganja očistiti	2 kg squid (cleaned)
češnjak	garlic
peršin	parsley
malo riže	rice
ulje	oil
2 velike glavice luka	2 large onions
brašno	flour
konzerva (koncentrat rajčice)	tomato puree

PRIPREMA / DIRECTIONS

Krakove isjeckati na komadiće i pomiješati s nasjeckanim češnjakom, peršinom i malo riže. Lignje do pola puniti s gore navedenom smjesom i zatvoriti čačalicom. Staviti na toplo ulje i pofrigati do pola dok ispari voda, pa ih izvaditi, u to ulje staviti nasjeckani luk, dva isjeckana češnja češnjaka, malo brašna, konzerve i posložiti lignje, zaliti vodom i pustiti da lagano kuhaju najmanje 30 minuta.

Cut the tentacles and mix with chopped garlic, parsley and rice. Stuff the squid with this mixture, up to their half. Close the squid with a toothpick. Fry in hot oil until the liquid evaporates, take the squid out and put onion with two chopped garlic cloves, a little flour, tomato puree in that oil. Add the squid and some water and leave it to simmer for at least 30 minutes.

PUNJENI LIGNJI VA MOČICE

Kraki zrežemo na miči komadići, pomešamo z narezanzen cesnjon, petsrinon i z malo riži. Z oven lignji do pol napunimo i zapremo z ščikadenton. Frigamo do pol na teplen ulju dokle voda ne spari, onda ih znamemo, na to ulje hitimo zrezanu kapulu, dve čefuljice zrezanoga cesnja, sled muke, kunšerve, pa posložimo lignji, zalejemo z vodun pa neka se pomalo kuhaju jedno trejsetak minuti.

MARINADA / MARINADE

SASTOJCI / INGREDIENTS

1 kg plave ribe očistiti, uvaljati u brašno i lagano pofrigati	1 kg of oily fish, cleaned, floured and slightly fried
2 velike glavice luka	2 large onions
malo vinskoga octa	vinegar
češnjak	garlic
peršin	parsley
mrvice	bread crumbs
2 grančice ružmarina	2 rosemary sprigs
ulje	oil

PRIPREMA / DIRECTIONS

Luk nasjeckati na kolutove pa staviti na vrelo ulje (ali ne na ulje u kojem se frigala riba). Kada luk malo omekša, zaliti vodom u koju smo dodali malo vinskoga octa. Pustiti da lagano vrije. Isjeckati češnjaka, peršina i pomiješati s mrvicama. Na dno posude staviti smjesu s mrvicama, pa ribe, pa opet posuti dok se sve ne potroši. Preliti ohlađenim preljevom od kapule. Staviti dvije grančice ružmarina. Poslužiti kad odstoji.

Slice the onion and fry in hot oil (fresh oil). When the onion is soft, pour water in which you put some vinegar. Let it simmer. Chop the garlic, parsley and mix with bread crumbs. Put this mixture at the bottom of a dish, add the fish and repeat these layers. Pour the cooled mixture with onions over this. Add two rosemary sprigs. Let it stand aside before serving.

MARINADA

Kapulu zrežemo na krugi, stavimo na teplo ulje, pa kad kapula krepa zalejemo z vodun va ku smo stavili malo vinskoga osta. Pustimo neka pomalo vre. Zrežemo cesnja i petsrina, pa pomešamo z mrvicamin. To stavimo na dno padele, zgora ribu, pa opet cesanj, petsrin i mrvice dokle se ne potrošimo. Prelejemo z onen gore ohlajenen i stavimo još dve tri kitice ružmarina. Marinada mora odstat aš je onput komač prava.

PALAMIDA / RUMBAC / TUNA U SALSI / BONITO, PLAIN BONITO OR TUNA IN TOMATO SAUCE

SASTOJCI / INGREDIENTS

SALSA:

- | | |
|-----------------------|---------------------|
| a) | a) |
| ▪ 1 kg rajčice | ▪ 1 kg tomato |
| ▪ 2 veće kapule | ▪ 5-6 cloves garlic |
| ▪ češnjak | ▪ garlic |
| ▪ peršin | ▪ parsley |
| b) | b) |
| ▪ 1 kg rajčice | ▪ 1 kg tomato |
| ▪ 5-6 češnja češnjaka | ▪ 5-6 cloves garlic |
| ▪ peršin | ▪ parsley |

PRIPREMA / DIRECTIONS

Rajčice uroniti u kipuću vodu kako bi se lakše oljuštila kožica, iscijediti sjemenke i usitniti.
a) Kapulu isjeći i staviti na vruće ulje. Dinstati dok lagano ne požuti. Dodati rajčice i isjeckani češnjak, kuhati na laganoj vatri. Kada ispari voda dodati sol i šećer, te još lagano kuhati.

b) Sve staviti na hladno dok ulje ne ispliva.

Tunu narezanu na kriške umiješati u brašno i popržiti s obje strane.

Staviti u salsu, zaliti vodom da riba bude pokrivena i kuhati cca 30 minuta. Poslužiti s kuhanim kumpirom.

Dip the tomatoes in boiling water to peel them easily, remove the pits and chop.

a) Chop onion and fry in hot oil, Stew until yellow. Add tomatoes and chopped garlic, simmer at low heat. When the liquid evaporates, add salt and sugar, cook some more.

b) Put all ingredients in cold oil and cook until oil comes to the surface.

Fry the floured sliced fish on both sides.

Put the fish in salsa, add sufficient water to cover the fish and cook for approx. 30 minutes. Serve with boiled potatoes.

RUMBAC AL TUNA VA SALSE

a) Pomidori tombamo kot i vavek va goruču vodu da ih lagje ogulimo i stisnemo vanka semenje. Kapulu na sitno zrežemo, stavimo na teplo ulje da požuteje. Onput dodamo pomidori, na sitno zrezan cesanj, pa neka se pomalo kuha. Kad voda spari, dodamo sol i sled cukara, pa neka načini još par vrutki.

b) Stavimo se na mrzlo ulje, neka pomalo vre dokle god ulje ne splava na vrh. Narezanu tunu otačemo va muku i sfrigamo. Stavimo va salsu, zalejemo z vodun da riba bude pokrivena i još kuhamo trejsetak minuti. Ovo fino voli najviše lešo kumpir kraj sebe.



BAKALAR NA GULAŠ / COD FISH «GOULASH»

SASTOJCI / INGREDIENTS

bakalar skuhati i očistiti	Boiled codfish, cleaned
češnjak	garlic
malo brašna	flour
konzerva (koncentrat rajčice)	tomato puree
bijelo vino	white wine
krumpir	potatoes
2-3 zrna papra	2-3 pepper seeds
peršin	parsley
ulje	oil
maslinovo ulje	olive oil
voda	water

PRIPREMA / DIRECTIONS

Na toplo ulje staviti sjeckani češnjak (2-3 češnja) da lagao požuti. Dodati bakalar i propirjati. Zatim dodati malo brašna, konzerve i promiješati, posložiti na bakalar krumpir izrezan na ploške i zaliti s vodom (s malo bijelog vina) da prekrije krumpir. Protresti lonac (ne miješati više s kuhačom), posoliti i dodati 2-3 zrna papra. Kada je skoro gotovo posipati sa sitno kosanom mješavinom češnjaka i peršina i dodati maslinovo ulje. Još malo kuhati na laganoj vatri.

Fry the chopped garlic (2- 3 cloves) until light brown. Add the fish and simmer. Add some flour and tomato puree, mix. Add the fish, sliced potatoes and water with some wine to cover the potatoes. Shake the pan (do not stir any more), add salt and pepper. When almost done, sprinkle with mixture of finely chopped garlic and parsley and add some olive oil. Cook some more at low heat.

BAKALAR NA GULAŠ

Na teplo ulje stavimo zrezanoga cesnja (dve tri čefuljice) da samo malo požuteje. Dodamo bakalar i prodinstamo. Posipljemo z malo muke, stavimo kunšerve i zmešamo. Na bakalar složimo kumpir rezan na fete, zalejemo z vodun i z malo beloga vina jušto tuliko da pokrije kumpir. Više ne mešamo, nego samo protresamo padelu. Kad je skoro gotovo, stavimo petršina, cesnja i ulja od ulik, pa neka još jedan bobić vre.

BUZARA / BUZZARA

SASTOJCI / INGREDIENTS

1 kg škampa	1 kg scampi
1 glavica luka	1 onion
peršin	parsley
češnjak	garlic
mrvice	bread crumbs
konzerva (koncentrat rajčice)	tomato puree
ulje	oil
sol, papar	salt, pepper

PRIPREMA / DIRECTIONS

Izdinstati glavicu nasjeckanog luka, dodati škampe, miješajući pržiti nekoliko minuta, dodati 2-3 žličice razmučene konzerve, mrvice i puno češnjaka i peršina. Posoliti, popapriti, podlijevati temeljcem od ribe ili razblaženim vinom.

Stew the chopped onion, add scampi and fry them stirring constantly. Add 2- 3 teaspoons of tomato puree, bread crumbs and a lot of garlic and parsley. Season with salt and pepper, add some fish soup or diluted white wine

BUZARA

Prodinstamo kapulu i na nju stavimo raki, pa mešamo par minuti. Dodamo cesanj, mrvice i va žmulju z vodun razreženu kunšervu, pa petršin. Posolimo, popaprimo i podlevamo z vinon i juhun, ku smo prvo toga skuhali od par glav od raki.

PAŠTA SA SLANIM RIBAMA / PASTA WITH SALTED PILCHARDS

SASTOJCI / INGREDIENTS

tjestenina	Pasta
slane srdele	salted pilchards
ulje	oil
sol	

PRIPREMA / DIRECTIONS

Skuha se tjestenina (10–12 dag po osobi) u puno posoljene vode. Dok se tjestenina kuha, očiste se slane srdele i stave frigati. Kada je pašta kuhana, izmiješa se s ribom i posluži.

Cook pasta (10–12 dag per person) in abundant salted water. While it is cooking, clean the pilchards and fry them. When pasta is cooked, mix with pilchards and serve.

PAŠTA Z SLANUN RIBUN

Va puno slane vode stavimo paštu. Dokle se pašta kuha, očistimo slane srdele i stavimo ih na malo ulja frigat. Kad je pašta kuhana, procedimo je, properemo i stavimo va suru na slanu ribu. Par put promešamo i stavimo na stol. Onu bocu z vinon ča je pod veltrinun premestimo na stol.

SRDELICE PO STARINSKI / PILCHARDS OLD-FASHIONED STYLE

SASTOJCI / INGREDIENTS

1,5 kg srdelica	1 ½ kg pilchards
0,5 l ulja	½ l oil
25 dag brašna	25 dag flour
1,5 žlice soli	1 ½ spoon salt
macić peršina	parsley
cijela glavica češnja	1 whole garlic

PRIPREMA / DIRECTIONS

Očišćene srdelice (utroba i glava) umiješati u brašno pomiješano sa solju i pržiti. Frigane srdelice odmah slagati u posudu s poklopcem da se ne ohlade. Ugrijati 1 dcl ulja, dodati peršin i češnjak i time ih zaliti, poklopiti poklopac i sve protresti tako da je svaka srdelica pomiješana sa smjesom ulja, peršina i češnja. Poslužuje se toplo.

Roll the cleaned pilchards (intestines + head) in flour mixed with salt and fry them. Put them in a covered dish in order not to get cold. Heat 1 dl of oil, add parsley and garlic and pour over the fish, shake the dish in order to have each fish covered with oil, parsley and garlic. Serve hot.

SRDELICE PO STARINSKU

Očišćene srdelice (znamemo njin trbuhi i glave) otačemo va muku ku smo prvo pomešali solun i sfrigamo. Frigane srdelice valje poslažemo va zdalu s pokrovon da se ne ohlade. Steplimo jedno dec ulja, dodamo petrsin i cesanj, pa z ten zalejemo, poklopimo i protresemo tako da bude saka srdelica otakana va ono ulje z petrsinon i cesnjon. Na stol se klada teplo. Z bocuna ki je na pol prazan al na pol pun, pretočimo vina va bukaletu, aš ne bi bilo dobro da riba ne zaplava po treći put.

MRKAČ NA SALATU / OCTOPUS SALAD

SASTOJCI / INGREDIENTS

1 mrkač	1 octopus
sol, papar	salt, pepper
ulje	oil,
ocat	vinegar
peršin	parsley
limun	lemon
voda za kuhanje	water for boiling

PRIPREMA / DIRECTIONS

Svježi mrkač očistiti, oprati i zalediti. Drugi dan staviti kuhati u hladnu vodu, a kad je kuhan, izvaditi iz vode, prohladiti, očistiti od kože, narezati na komadiće i staviti u zdjelu, posipati već pripremljenim isjeckanim peršinom i češnjakom, posoliti, popapriti, dodati nekoliko kapi limunova soka, malo vinskog octa i vode od kuhanja, maslinovo ulje pa sve dobro promiješati.

Napomena: Ovoj salati može se dodati krumpir izrezan na komadiće koji je prethodno skuhan u kori.

Clean the fresh octopus, wash it and freeze it. The next day put it in cold water and cook. When soft, take it out of the water, clean from its skin, cut in pieces and sprinkle with chopped garlic and parsley, season with salt, pepper, a few drops of lemon juice, a little wine vinegar, cooking water and olive oil. Mix well.

Note: You may add previously diced and boiled potatoes to this salad.

MRKAČ NA SALATU

Friški mrkač rabi očistit, oprat i stavit va duboko (nekad smo ga morali dobro stuć, aš ni bilo kade zaledit). Drugi ga dan stavimo kuhat va mrzlu vodu. Kad je kuhan, znamemo ga z vode, malo ohladimo, očistimo od kože, nasečemo na komadići i stavimo va terinu, posipljemo z na sitno narezanen cesnon i petersinon, posolimo, popaprimo, dodamo par kapi soka od limuncina, sled vinskoga octa i vode od kuhanja, ulja od ulik i se dobro promešamo. Va ovu salatu moremo stavi i kuhani kumpir zrezan na bokunići.





**VARIVO -
POVRĆE**

**STEWED
VEGETABLES**



BROSKVA NA PADELU / SAVOY CABBAGE IN THE PAN

SASTOJCI / INGREDIENTS

broskva 70%
blitva 30%
poriluk 1 kom
prstohvat koromača
nekoliko listova maslačka
nekoliko vrškova koprive
nekoliko vrškova ostruge
sve očistiti, oprati i isjeći,
staviti u vodu (čim manje) i kuhati.
2-3 veća krumpira skuhati posebno
češnjak

Savoy cabbage 70%
chard 30%
leek, 1 piece
some fennel
a few dandelion leaves
a few nettle leaves
a few dewberry leaves
clean all the above, wash and chop,
briefly boil in water
2-3 large potatoes boiled separately
garlic

PRIPREMA / DIRECTIONS

Na vrućem ulju popržiti isjeckani češnjak pa dodati kuhano zelenje, sve dobro promiješati i dodati zgnječeni krumpir, posoliti i podliti vodom u kojoj se kuhalo zelenje, ali ne puno jer mora biti gusto ("na pirun"), dodati maslinovo ulje. Pustiti još nekoliko minuta na vatri. Poslužiti kao prilog uz bakalar, polpete itd.

Fry the chopped garlic in hot oil, add the vegetables, mash well and add the potatoes. Add some cooking water, but make sure the dish remains thick (you should use the fork to eat it). Add olive oil. Leave to simmer for additional few minutes. Serve as a side dish with cod fish, meat balls etc.

BROSKVA NA PADELU

Na teplen ulju samo sled zažutimo cesanj, dodamo kuhano zelenje, dobro zmešamo i stavimo onaj zgnječeni kumpir, posolimo, podlejemo z vodun va ke se kuhalo zelenje, ma ne da zaplava, leh da bude gusto, na pirun. Dodamo ulja od ulik i neka još bude na ognju par minuti.

To je ona broskva na padelu, ka gre onako lipo z bakalaron i polpetami.



BLITVA ILI ŠPINAT NA PUTRU / CHARD OR SPINACH WITH BUTTER

1 kg blitve/špinata
2 žlice putra
1 dcl kipućeg mlijeka
sol
voda za kuhanje

1 kg chard/spinach
2 spoons butter
1 dl boiling milk
salt
water

PRIPREMA / DIRECTIONS

Blitvu ili špinat očistiti, isjeći, oprati i kuhati u malo kipuće slane vode, a kad je kuhano procijediti. Ugrijati putar, staviti blitvu ili špinat, posoliti i uz stalno miješanje podlijevati kipućim mlijekom.

Clean the chard or spinach, wash it and boil in a little salted water. When cooked, put it in a colander. Heat butter, add the vegetables, season with salt and constantly stirring keep adding hot milk.

BLITVA AL ŠPINACA NA PUTRU

Blitvu al špinacu najprvo operemo, zrežemo i kuhamo va malo vrele slane vode. Kad je kuhana, procedimo. Na topli putar stavimo blitvu al špinacu, stalno mešamo i podlevamo z vrenen mlekon.



POLICE OD KRUMPIRA / POTATO "POLICE"

Krumpir oprati, dobro posušiti, prerezati na polovice, posoliti narezanu stranu, složiti na pleh, te peći u već dobro ugrijanoj pećnici. Krumpir je pečen kada rezani dio poprimi zlatnožutu boju i lagano nabubri. Po želji na svaku policu može se staviti tanka ploška pancete i pustiti još nekoliko minuta da se dopeče. Poslužiti još toplo.

Wash the potatoes, dry them, cut in half longitudinally, salt the cut side, place in the baking pan and bake in previously heated oven. The potatoes are ready when the cut side turns dark yellow and slightly swells. If you like, you may put a thin slice of bacon on each potato and bake it some more. Serve hot.

LANDICE OD KUMPIRA

Kumpir operemo, otaremo, prerežemo na polovice, onu nareženu stranu posolimo, posložimo va roščeru i rinemo va tepal foran. Kumpir je pečen kad zrezani del pozlati i nadigne se po sredine mehur. Po volje, na saku landicu moremo stavit komadić pancete i pustit još par minuti da se dopeče. Teplo je najbolje.



FAŽOL NA PADELU / DRY BEANS IN THE PAN

SASTOJCI / INGREDIENTS

1 kg fažola, dan prije namočenog,
zatim ocijeđenog
3 velike žlice ulja
3 velike žlice brašna
1 glavica kapule sitno kosane
pola žličice crvene paprike

1 kg dry beans,
soaked and strained
3 large spoons oil
3 large spoons flour
1 finely chopped onion
½ teaspoon red paprika

PRIPREMA / DIRECTIONS

Namočen i ocijeđen fažol staviti kuhati. Kad voda zavrije, ocijediti je, a fažol nadoliti vrućom vodom. Dodati kapulu i češnjak i kuhati dok fažol ne postane mekan. Od ulja i brašna načiniti tamniju zapršku, dodati crvenu papriku i odmah nadoliti vodom u kojoj se kuhao fažol, kratko prokuhati i dodati je fažolu. Dodati papar i sol i sve zajedno kuhati oko 10 min.

Directions: Boil the soaked and strained beans. When the water boils, throw it and put the beans in hot water. Add onion and garlic and cook until the beans are soft. Make a dark roux from the oil and flour, add red paprika and immediately add the cooking water, cook shortly and add to the beans. Season with salt and pepper and cook for additional 10 minutes.

FAŽOL NA PADELU

Očistimo i namočimo fažol. Drugo jutro ga ocedimo i stavimo kuhat. Kad zavre opet ga ocedimo i nalejemo s toplun vodun, dodamo na sitno zrezane kapule i cesnja, pa ga kuhamo dokle ne zmekša. Načinimo roštu, dodamo črljene paprike i nadolejemo z malo vode va ke se kuhal, pa kad prokuha stresemo na to fažol. Posolimo, popaprmo i se skupa kuhamo još jedno desetak minuti.



SVJEŽI KUPUS NA PADELU / FRESH CABBAGE IN THE PAN

SASTOJCI / INGREDIENTS

1 glavica svježeg kupusa	1 head of fresh cabbage
3 velike žlice ulja	3 large spoons oil
1 žlica brašna	1 spoon flour
2 češnja isjeckanog češnjaka	2 cloves garlic, chopped
2-3 krumpira oguljena i izrezana na kocke (po želji)	2-3 potatoes, peeled and diced (to taste)
1 prstohvat kima	1 pinch of cumin
sol, papar	salt, pepper

PRIPREMA / DIRECTIONS

Kupus skuhati u malo slane vode. Krumpir isto tako. Na toplom ulju popržiti češnjak i brašno, dodati ocijeđeni kupus i pirjati nekoliko minuta. Zatim dodati krumpir, nastaviti pirjati i po potrebi podlijevati vodom od kuhanja. Dosoliti i popapriti po želji.

Boil cabbage in a little water. Do the same with the potatoes. Fry garlic in hot oil and add flour, cabbage, stew for a couple of minutes, add potatoes, continue to stew and add some cooking water, if necessary. Add salt and pepper if necessary.

FRIŠKI KAPUZ NA PADELU

Skuhamo kapuz na malo slane vode. Istešo kumpir. Na toplom ulju zažutimo cesanj i muku, dodamo ocejeni kapuz, dinstamo par minuti, stavimo kumpir pa dalje dinstamo i po potrebe podlevamo z vodun od kuhanje. Po volje posolimo i popaprimo.



PUNJENE RAJČICE / STUFFED TOMATOES

SASTOJCI / INGREDIENTS

4 velike i zrele rajčice	4 large and ripe tomatoes
8 velikih žlica mrvica	8 spoons bread crumbs
3 zrna češnjaka	3 cloves garlic
peršin	parsley
sol	salt
ulje	oil

PRIPREMA / DIRECTIONS

Rajčice oprati, raspoloviti i očistiti im sjeme. Napraviti smjesu od mrvica, češnjaka i peršina te time puniti rajčice. Složiti ih na zamašćen lim i na svaku rajčicu kapnuti nekoliko kapi ulja. Zapeći u pećnici.

Wash and halve the tomatoes and clean them from the seeds. Mix crumbs, garlic and parsley and stuff the tomatoes. Place them on oiled baking pan and add a few drops of oil on each tomato. Bake in the oven.

NAPUNJENI POMIDORI

Operemo pomidori, razrežemo ih na pol i očistimo semenje. Zmešamo mrvice, cesanj i petrsin, malo soli i kap ulja pa s ten napunimo pomidori. Slažemo ih va pomaženu roščeru i na saku polovicu pomidora još kapnemo par kapi ulja i stavimo peč.



SLATKA REPA NA PADELU / SWEET TURNIP IN THE PAN

SASTOJCI / INGREDIENTS

1 kg sveže repe	1 kg fresh turnip
2-3 mrkve	2-3 carrots
2-3 krumpira	2-3 potatoes
2-3 češnja češnjaka	2-3 cloves garlic
sol, papar	salt, pepper
ulje	oil
voda za kuhanje	water

PRIPREMA / DIRECTIONS

Repu i mrkvu oljuštiti, narezati na kockice i staviti u hladnu vodu da se kuha. Kad zavrije, dodati krumpir očišćen i izrezan na kockice i dalje kuhati. Kada je povrće kuhano, na ulju lagano popržiti isjeckani češnjak, dodati povrće bez tekućine u kojoj se kuhalo. Promiješati, lagano zgnječiti, posoliti, popapriti, podliti vodom od kuhanja i ostaviti još nekoliko minuta da se kuha.

Napomena: Drugi način pripreme jest da se posebno skuha repa, a posebno krumpir u kori. Na toplo ulje dodati već ranije napravljen pešt od sitno sjeckanog češnjaka, peršina i pancete, blago zažutiti i dodati ocijeđenu repu. Kuhani krumpir oljuštiti, jedan dio izrezati na kockice, a drugi dio protisnuti i dodati repi. Posoliti, popapriti po želji i kuhati na laganoj vatri još desetak minuta uz podlijevanje vodom od kuhanja repe.

Peel turnips and carrots, dice them and put in cold water to boil. When the water boils, add diced potatoes and keep cooking. When the vegetables are cooked, fry the onion in the oil, add the strained vegetables. Stir, mash lightly, add salt, pepper and some cooking water and cook some more.

Note: The other way of cooking is to cook turnips and potatoes in peel separately. Put a mixture of chopped garlic parsley and pancetta in a pan with hot oil, add the strained turnips. Peel the boiled potatoes, one part diced and one part mashed, add to the turnips. Add salt, pepper and cook for another 10 or so minutes, adding the cooking water if necessary.



FRIŠKA REPA NA PADELU

Repu i merlin ogulimo, narežemo na komadići stavimo va mrzlu vodu kuhat. Kad zavre, dodamo na sitno zrezan kumpir pa dalje kuhamo. Kad zmekša, stavimo na na ulju zažućen cesanj, zmešamo, sled i staremo, posolimo, popaprimo, podlejemo i pustimo vret još par minuti.

More se i na drugi mod storit i to tako da posebno skuhamo repu a posebno kumpir va kore. Na teplo ulje stavimo pešt ki smo prvo storili od narezanoga cesnja, petsina i pancete. Kad malo požuteje, stavimo ocejenu repu, jedan del oguljenoga i na komadići zrezanoga kumpira, onaj pak drugi del kumpira zgnječimo i istešo stavimo nutra. Posolimo, po volje popaprimo , sako tuliko podlejemo, promešamo da se ne presmudi i tako kuhamo još desetak minuti.



PEČENE RAJČICE / FRIED TOMATOES

SASTOJCI / INGREDIENTS

1 kg velikih rajčica	1 kg large tomatoes
ulje	oil
sol, papar	salt, pepper

PRIPREMA / DIRECTIONS

Rajčice oprati, prepoloviti, izvaditi sjemenke. Zagrijati ulje i staviti rajčice da se ispeku. Posoliti i popapriti.

Wash the tomatoes, halve them and clean from seeds. Heat the oil and fry the tomatoes. Season with salt and pepper.

PEČENI POMIDORI

Pomidori operemo, prepolovimo i znamemo semenje. Steplimo ulje i na njega stavimo pomidori da se speku. Posolimo i popaprimo.



TIKVICE NA PADELU / ZUCCHINI IN THE PAN

SASTOJCI / INGREDIENTS

1 kg tikvica	1 kg zucchini
50 dag rajčica	50 dag tomatoes
češnjak	garlic
peršin	parsley
ulje	oil
sol, papar	salt, pepper

PRIPREMA / DIRECTIONS

Tikvice oljuštiti, naribati, malo posoliti i pustiti dok ne puste vodu. Rajčice uroniti u kipuću vodu kako bi se oljuštila kožica, iscijediti sjemenke i usitniti. Na toplo ulje staviti isjeckani češnjak, popržiti i dodati rajčice te pirjati na laganoj vatri. Kada ispari voda, dodati iscijeđene tikvice, nastaviti pirjati pa dodati sol i šećer te još lagano kuhati, a na kraju popapriti i dodati sitno isjeckani peršin.

Peel the zucchini, grind them, put some salt on zucchini until they release the liquid. Dip the tomatoes in boiling water to peel them easily, clean from the seeds and cut in pieces. Fry the chopped garlic, add the tomatoes and fry them, simmer at low heat. When the liquid evaporates, add the strained zucchini, continue to simmer, add salt and sugar and continue to cook. Finally add some pepper and finely chopped parsley.

TIKVICE NA PADELU

Tikvice ogulimo, zribamo, posolimo i pustimo da pušćaju vodu. Pomidori stavimo va vrelu vodu da laglje ogulimo kožicu, ocedimo semenje i na sitno zrežemo. Zrezani cesanj stavimo na teplo ulje da malo požuteje, dodamo pomidori i dinstamo na mičen ulju. Kad voda spari, dodamo ocejene tikvice, soli, malo cukara i na lahko kuhamo još jedno desetak minuti. Zgora posipamo rezanoga petrsina i po guštu popaprimo.

LJETNO POVRĆE S JAJIMA / SUMMER VEGETABLES WITH EGGS

SASTOJCI / INGREDIENTS

1 glavica luka izrezanog na tanke ploške	1 finely sliced onion
1 paprika očišćena i izrezana na rezance	1 pepper, cleaned and cut in stripes
1 rajčica oljuštena i očišćena od sjemenki	1 tomato, peeled and cleaned of seeds
2 jaja	2 eggs
ulje	oil
sol	salt

PRIPREMA / DIRECTIONS

Na vruće ulje staviti luk i papriku i popržiti, a zatim dodati isjeckanu rajčicu i pirjati dok ne ispari tekućina. Dodati jaja, promiješati, posoliti i ispržiti dokraja.

Put the onion and peppers in hot oil, add chopped tomatoes and simmer until the liquid evaporates. Add the eggs, stir, season with salt and cook.

LETNJA VERDURA Z JAJIN

Na teplen ulju samo sled pofrigat zrezanu kapulu i papriku, dodat na sitno zrezani pomidori i dinstat dok voda ne spari. Va to dodat stepena jaja, promešat, posolit i dofrigat.



LUK ILI ŠPAROGE S JAJIMA / SPRING ONION OR ASPARAGUS WITH EGGS

SASTOJCI / INGREDIENTS

1 glavicica luka izrezanog na tanke ploške ili kostrenskog luka ili šparoga	1 sliced spring onion or asparagus
2 jaja	2 eggs
sol	salt
ulje	oil

PRIPREMA / DIRECTIONS

Na vruće ulje staviti luk, popržiti, a zatim dodati jaja, promiješati, posoliti i ispržiti dokraja.

Fry the onion in oil, add eggs, stir, season with salt and fry till cooked.

KAPULA AL ŠPARUGE Z JAJIN

Na teplo ulje stavimo zrezanu kapulu da lipo okrepaneje, onput nalejemo jaja, zmešamo, posolimo i nalahko dofrigamo.

Ako ćemo fitalju storit s šparugamin, onput najprvo šparuge lomimo komadić po komadić do tvrdoga dela, operemo ih i kratko ih prokuhamo va teple slane vode, ocedimo, hitimo va suru na teplo ulje, par put zmešamo, stresemo s pijata stepena jaja i dofrigamo.

RIŽOT OD TIKVICA / ZUCCHINI RISOTTO

SASTOJCI / INGREDIENTS

3 tikvice	3 zucchini
1 velika glavicica luka	1 large onion
4-5 češnjaka češnjaka	4-5 cloves garlic
10 dag riže	10 dag rice
sol, papar	salt, pepper
peršin	parsley
ulje	oil
maslinovo ulje	olive oil
voda	water
ribani sir	grated cheese

PRIPREMA / DIRECTIONS

Prodinstati glavicu luka. Naribati tri očišćene tikvice, dodati luku tikvice, sitno nasjeckani češnjak, 2-3 minute miješati pa dodati rižu, posoliti, popapriti, smanjiti jačinu vatre i podliti vodom. Pred kraj dodati sitno nasjeckani peršin. Maknuti s vatre, politi s malo maslinova ulja i držati poklopljeno do služenja. Naribati parmezan ili neki drugi tvrdi sir i poslužiti uz rižot.

Stew a lot of onions. Grind 3 zucchini, add them to the onion, add finely chopped garlic, stir for two to three minutes, add rice, salt, pepper, lower the heat and pour some water. By the end of cooking add some chopped parsley. Move from the heat, add some olive oil and keep covered till the moment of serving. Serve with grated parmesan or some other cheese.

RIŽOT OD TIKVIC

Prodinstamo kapulu, dodamo cesanj, pa tri oguljene i zribane tikvice. Jedan sled mešajuć dinstamo, stavimo riži, posolimo, popaprimo, podlejemo i na mićen ognju kuhamo. Pred kraj stavimo zrezan petrsin. Kad je rižot kuhan, pošćropimo ga z uljen od ulik, pustimo poklopljenoga da malo odstoji.





SALATE

SALADS



DIVLJA RIGA ILI RADIĆ NA SALATU / WILD ROCKET OR RADDICCHIO SALAD

Nabрати na livadi divlje rige ili radiča, dobro očistiti, oprati, dodati topli kuhani krumpir izrezan na komadiće, posoliti te začiniti maslinovim uljem i octom.

Pick wild rocket or raddichio in the meadow, clean it, wash it, add hot boiled potatoes, cut in pieces, season with salt, olive oil and vinegar.

DIVA RIGA AL RADIĆ

Va vrtu al na ravnice nabereмо dive rige al radiča, očistimo, operemo, dodamo teploga kuhanoga kumpira zrezanoga na fete, posolimo i polejemo z uljen od ulik i oston i dobro zmešamo.

RADIĆ ILI MATOVILAC S FAŽOLOM / RADDICCHIO OR LAMS LETTUCE WITH DRY BEANS

Fažol skuhati i izvaditi iz vode u kojoj se kuhao. Matovilac ili radič očistiti i oprati. Sve skupa staviti u odgovarajuću zdjelu, posoliti i začiniti maslinovim uljem i octom. Po želji se može dodati i jedna mala crvena kapula.

Cook the dry beans and strain. Clean the raddichio or lambs lettuce and wash it. Put in a salad bowl, season with salt, olive oil and vinegar. If you like, you can add one finely chopped red onion.

RADIĆ AL MOTOVILAC S FAŽOLON

Fažol skuhamo i znamemo z vode. Radić al matovilac očistimo i operemo. Se skupa stavimo va jednu lipu velu terinu, posolimo i načinimo salatu z uljen od ulik i oston. Ako potle nikamo ne gremo, narežemo va to jednu lipu črljenu kapulu.



KRUMPIR NA SALATU / POTATO SALAD

Krumpir skuhati u kori. Kapulu narezati na ploške i posoliti pa pustiti da odstoji. Oguliti krumpir, izrezati na komade, dodati kapulu, posoliti i začiniti maslinovim uljem i octom.

Boil the potatoes in their peel. Slice the onion and set it aside. Peel the potatoes, slice them, add the onion, season with salt, olive oil and vinegar.

KUMPIR NA SALATU

Kumpir skuhamo va kore. Kapulu zrežemo na tanko, posolimo je i stavimo na stran da malo odstoji. Pirun zabodemo va kumpir, ako lipo gre vanka, kumpir je kuhan, pa ga ocedimo, ogulimo, zrežemo na fete, dodamo kapulu, posolimo i z uljen od ulik i oston načinimo salatu.

FAŽOL NA SALATU / DRY BEANS SALAD

Skuhati fažol, ocijediti od vode u kojoj se kuhao, staviti u odgovarajuću posudu, dodati izrezanu crvenu kapulu, posoliti, popapriti, dodati maslinovo ulje i ocat.

Cook dry beans, strain them, put them in a salad bowl, add the chopped onion, season with salt, pepper, olive oil and vinegar.

FAŽOL NA SALATU

Skuhamo fažol, procedimo, stavimo va terinu, va njega zrežemo jednu črljenu kapulu, posolimo, popaprimo, polejemo z uljen od ulik i oston i zmešamo salatu. Ako nan je slučajno zusta ki bokunić lešoga mesa z juhe, narežemo ga va fažol, pa je salata za obliznut se.

KUHANO MESO NA SALATU / BOILED MEAT SALAD

Meso iz juhe narezati na komadiće, posoliti i popapriti, dodati crvenu kapulu narezanu na ploške, dva tvrdo kuhana jaja narezana na ploške i nekoliko crnih maslina. Začiniti maslinovim uljem i octom.

Cut the meat cooked in soup in small pieces, add sliced red onion, 2 sliced hard boiled eggs, a couple of black olives and season with olive oil and vinegar.

LEŠO MESO NA SALATU

Meso z juhe zrežemo na komadići, posolimo, popaprimo, dodamo na listi zrezanu jednu črljenu kapulu, zrezana dva tvrdo kuhana jaja, ako je par crnih ulik, pak opet zmešat z uljen i oston.

FAŽOLETI NA SALATU / GREEN BEANS SALAD

Mahune očistiti i staviti kuhati u kipuću posoljenu vodu. Kada su kuhane, izvaditi iz vode, posoliti i preliti maslinovim uljem. Kada se mahune ohlade, posuti ih sjeckanim češnjakom i začiniti octom uz dodatak maslinova ulja.

Clean the green beans and cook in hot salted water. When cooked, strain them and pour olive oil over them. When cold, season with chopped garlic, olive oil and vinegar.

MOŠNJICE NA SALATU

Fažoleti očistimo od vlasi, ako ih je, i stavimo kuhat u vrelu slanu vodu. Kad su skuhanе, znamemo ih z vode i tako još teple posolimo i prelejemo z uljen od ulik. Kad se fažoleti ohlade stavimo zgora zrezanoga cesnja, polejemo malo z oston i još ako rabi kapnemo ku kap ulja od ulik.



ŠPAROGE S JAJIMA NA SALATU / ASPARAGUS AND EGG SALAD

Šparoge očistiti i skuhati u malo kipuće slane vode i procijediti. Skuhati dva jaja utvrdo i izrezati na ploške. Šparoge i jaja posoliti i začiniti octom i maslinovim uljem.

Clean the asparagus and cook them in little salted hot water. Strain them. Cook 2 hard boiled eggs and slice them. Season with salt, vinegar and olive oil.

ŠPARUGE Z JAJIN NA SALATU

Očistimo šparuge i skuhamo va vrole slane vode, procedimo ih i stavimo va terinu. Dva jaja skuhanа na tvrdo zrežemo, stavimo va šparuge, posolimo, polejemo z uljen i oston i se skupa zmešamo.

CIMICE (KUHAN I MLADI IZBOJCI BROSKVE) NA SALATU /

YOUNG SAVOY CABBAGE SPROUTS IN SALAD

Priprema je ista kao i za šparoge.

Directions: Same as above.

CIMICE NA SALATU

Delamo jušto istešo kod i šparuge.

PASKI NA SALATU / YOUNG GARLIC SPROUTS IN SALAD

Paski se skuhamu u slanoj vodi. Izvaditi iz vode, posoliti i začiniti octom i maslinovim uljem.

Cook the sprouts in salted water. Strain them, season with vinegar and olive oil.

MUDA NA SALATU

Skuhamo muda va slanoj vode. Znamemo ih z vode, posolimo i zmešamo z uljen i oston.



Osim navedenih, vrlo često se radi i salata od tvrdo kuhanih jaja s lukom te salata od svježeg kupusa, a ljeti su uobičajene salate od rajčica, krastavaca, paprika. Sve salate pripremaju se na uobičajeni način, uz malo soli, lagano začinjene vinskim octom, a maslinovo ulje je obavezan sastojak.

Besides the above salads, those with hard boiled eggs and spring onion, fresh cabbage or summer salads made with tomatoes, cucumbers and peppers are very usual. All salads are prepared in the similar way, with some salt, wine vinegar and with obligatory use of olive oil.

Delamo mi još i salatu od tvrdo skuhaneh jaj s kapulun, salatu od friškoga kapuza, a po letu najviše volimo delat salatu od pomidori, krastavci i paprik. Se ove salate delaju se isto kod i one gore.





SLATKA JELA
- KOLAČI
SWEET DISHES
- CAKES



PANDIŠPANJ / SPONGE CAKE

25 dag brašna	25 dag flour
8 jaja	8 eggs
25 dag šečera u prahu	25 dag fine sugar
1 vanilin šečer	1 vanilla sugar
5 dag maslaca	5 dag butter
malo soli	a pinch of salt

Pjenasto umutiti maslac, šečer i vanilin šečer uz postepeno dodavanje žumanjaka, a zatim dodavati žlicu po žlicu brašna u koje je umiješana sol, uz stalno miješanje. Istući snijeg od bjelanjaka i lagano ga umiješati u smjesu. Smjesu izliti u zamašćen oblik za torte i peći 45 minuta na 170°C. Pečeni kolač posipati šečerom ili ukasiti po želji.

Mix the butter until fluffy, add sugar and vanilla sugar and egg yolks, one at a time. After that add flour, one spoon at a time, with a pinch of salt, constantly stirring. Whip the egg-whites firmly and spoon them into the mixture. Pour the mixture in the oiled cake form and bake at 170° for 45 minutes. Sprinkle the cake with sugar and decorate as you like.

PAN DI ŠPANJA

Penasto zmutimo putar, cukar i vanil cukar, sako tuliko dodamo po jedno žumanjce, onput žlicu po žlicu muke va ku smo zmešali sol, stučemo belmo (znamo da je dobro stučeno kad obrnemo pijat da ne pade stučeno belmo natla), pomastimo roščeru, posipljemo z mukun i va nju zlejemo testo. Pečemo na stosedandeset oko trikvarti ure. Kad je pečen, posipljemo z cukaron.

KOH / RICE SOUFFLE

SASTOJCI / INGREDIENTS

0,5 l mlijeka	½ l milk
12,5 dag riže	12,5 dag rice
2 jaja	2 eggs
grožđice	raisins
čašica ruma	small glass of rum

PRIPREMA / DIRECTIONS

Opranu rižu kuhati 2-3 minute u vodi, ocijediti i staviti u kipuće mlijeko. Kuhati 20 minuta, maknuti s vatre, dodati grožđice, rum, 2 cijela jaja i sve dobro izmiješati pa staviti u dobro zamašćenu vatrostalnu zdjelu. Peći u zagrijanoj pećnici 20-25 minuta.

Napomena: Na pečeni koh mogu se staviti razne vrste preljeva, a jedna od mogućnosti je:

5 žumanjaka

1 čaša šečera

1 čaša bijelog vina

Dobro izmiješati žumanjke, šečer i na kraju vino. Staviti da se lagano kuha, uz miješanje. Kad zavrije, prelići koh.

Cook the washed rice for 2-3 minutes in water, strain it and put in boiled milk. Cook for 20 minutes, remove from the heat, add the raisins, rum, 2 eggs, mix well and pour in a heat-resistant glass dish. Bake in the oven for 20- 25 minutes.

Note: You may use various toppings on the soufflé. One of the possibilities is:

5 yolks

1 glass sugar

1 glass white wine

Mix the yolks well with sugar and add the wine. Cook at low heat, stirring. When it boils pour it over the soufflé.

KOH

Riži operemo i prokuhamo dva tri minuti va vode, ocedimo i stresemo ih va vrelo mleko. Kuhamo otprilike jedno dvajset minuti ča bi reč dokle ne popiju mleko, maknemo z šparheta, dodamo cizibe, ruma, dva cela jaja, se dobro zmešamo i stavimo va roščeru ku smo prvo dobro namazali. Pečemo va teplen rolu oko dvajset- dvajstipet minuti.

Ako ćemo, koh moremo prelet s frambobom a ako malo bolje stojimo moremo zmešat žumanjca i cukar, va to stavit vina i pustit mešajuć neka nalahko zavre.



BIJELA PITA / WHITE PIE

SASTOJCI / INGREDIENTS

30 dag brašna	30 dag flour
2 cijela jaja	2 whole eggs
7 dag masti	7 dag lard
10 dag šećera	10 dag sugar
pola praška za pecivo	½ baking powder
(ako je tvrdo dodati malo mlijeka)	(add some milk if the dough is too hard)
Razdijeliti na tri dijela,	Divide in three parts, bake the layers on
razvaljati i peći kore na obrnutom limu	the overturned baking pan.

Nadjev:

1 maslac miješati sa 15 dag šećera, dodati malo kave. Na 0,5 l mlijeka zakuhati 3 žlice oštrog brašna. Kad se ohladi, dodati maslac i dobro izraditi. Kore poprskati rumom i kavom, premazati filom i preliti glazurom od čokolade.

Filling

Mix 1 butter with 15 dag sugar, add some coffee. Boil 3 spoons of flour in ½ liter of milk. When cold, add butter and mix well. Sprinkle the baked layers with rum and coffee, spread the filling on each layer and finally spread the chocolate icing on the last layer.

BELA PITA

Dobro zmešamo mast s cukaron i z jajin, pa nalahko žlicu po žlicu dodavamo muku s prahon za slatko. Ako nan se vidi da je fanj tvrdo kapnemo kap mleka, razdelimo na tri dela, saki del rastegnemo da bude tako velo jušto kuliko je velo dno od roščere. Roščeru obrnemo zno pak, namažemo ju, potrusimo z mukun i tako spečemo saku koru posebno.

Fila :

Dobro zmešamo cukar i margarin i dodamo malo kafa. Va pol litre mleka skuhamo tri žlice grifika. Kad se ohladi dobro zmešamo z onen margarinon i cukaron. Kore pošpricamo z rumon i kafon, namažemo ih s filun i prelejemo s čokoladun ku smo stopili z malo finoga cukara i par kapi ulja.

BOŽIĆNI VOĆNI KRUH / CHRISTMAS FRUIT BREAD

SASTOJCI / INGREDIENTS

1 ½ šalice suhih šljiva	1 ½ cup prunes
1 ½ šalice suhih smokava	1 ½ cups dried figs
1 šalice sjeckanih oraha	1 cup chopped walnuts
1 šalice šećera	1 cup sugar
1 ½ šalice mljevenih oraha	1 ½ cup ground walnuts
3 šalice brašna	3 cups flour
2 cijela jaja	2 whole eggs
prašak za pecivo	baking powder
prema potrebi mlijeko	milk, if necessary

PRIPREMA / DIRECTIONS

Istući jaja i šećer, dodati ostale sastojke, a na kraju postepeno dodavati brašno s praškom za pecivo te smjesu oblikovati po želji. Pleh zamastiti, posipati brašnom i peći hljepčice na umjerenoj vatri. Rezati drugi dan.

Beat the eggs with sugar, add the other ingredients and flour with baking powder, a spoon at a time. Oil a baking pan, sprinkle with flour and bake small loafs at moderate heat. Cut them the next day.

BOŽIĆNI KRUH SUHEN FRUTON

Dobro stučemo cukar i jaja. Va to stavimo se ono drugo, pa pomalo žlicu po žlicu stavljamo muku s prahon za slatko. Kako će dalje zgljedat sami odlučimo. Moremo delat pinke, na okruglo al pak va kakove forme z rebrin. Ne smemo pozabiti da ovaj kruh režemo komač drugi dan.



ROKOKO TORTA / ROCOCO CAKE

SASTOJCI / INGREDIENTS

Smjesa:

6 jaja
6 žlica šećera u prahu
2 rebra čokolade
2 žlice oštrog brašna
2 žlice sitnih mrvica od keksa
pola praška za pecivo
peći 45 do 50 minuta

Nadjev:

30 dag oraha + 5 dag za posipati
3 žlice šećera
1/8 vrućeg mlijeka
15 dag maslaca
korica jednog limuna

Dough:

6 eggs
6 spoons fine sugar
2 chocolate bars
2 spoons coarse flour
2 spoons fine biscuit crumbs
½ baking powder
Bake for 45 to 50 minutes.

Filling:

30 dag walnuts + 5 dag for sprinkling
3 spoons sugar
1/8 hot milk
15 dag butter
zest of one lemon

PRIPREMA / DIRECTIONS

6 žumanjaka tući sa 6 velikih žlica šećera da bude pjenasto. Izmiješati u tanjuru 2 žlice oštrog brašna, 2 žlice mrvica, 2 žlice ribane čokolade i jednu žličicu praška za pecivo i to dodati žumanjcima. Od 6 bjelanjaka napraviti čvrsti snijeg pa lagano dodati smjesi. Peče se 50 minuta. Pečeno pustiti da se ohladi.

Nadjev: 30 dag mljevenih oraha, dodati 3 velike žlice šećera, popariti sa 1/8 vrućeg mlijeka te dodati 15 dag putra, koricu jednog limuna i miješati dok ne posvijetli. Tijesto se razreže na tri dijela. Puni se iznutra i izvana. Posipati odozgo i okolo orasima te ukrasiti polovicama oraha (15 komada).

Beat 6 yolks with 6 large spoons of sugar until fluffy. Mix 2 spoons of coarse flour, 2 spoons of bread crumbs, 2 spoons of ground chocolate and 1 teaspoon of baking powder in a plate and add the mixture to the beaten yolks. Whip 6 egg whites until firm and carefully spoon into the mixture. Bake for 50 minutes. Let it cool.

Filling: Pour 1/8 l of boiling water over 30 dag of ground walnuts, add 3 spoons of sugar. Add butter, lemon zest and mix until light. Cut the cake in three. Spread the filling on each layer and all around the cake. Sprinkle all over with ground walnuts and decorate with walnut halves (15 pieces).

ROKOKO TORTA

Penasto stučemo cukar i žumanjki. Va pijatu zmešamo dve žlice grifika, dve žlice mrvic, dve žlice zribane čokolade i jednu žličicu praha za slatko pa pomešamo z onemin žumanjkin keh smo stukli z cukaron. Belma stučemo i nalahko ih nutra zmešamo. Pečemo pedesetak minuti. Neka se ohladi.

Fila: Z pol kvartina vreloga mleka pofurimo zmeljeni orehi i cukar, dodamo zmekšani putar, zribanu koricu od lemuncina i mešamo dokle ne pobledeje. Testo zrežemo na tri dela, filamo z nutri i pomažemo z vani. Ozgora i okolo posipljemo z meljenemin orehin, a gore lipo poslažemo one cele polovice od oreh da ne bude samo dobro, leh i lipo.



PRHKA OREHNJAČA / CRISP WALNUT ROLL (TRADITIONAL)

SASTOJCI / INGREDIENTS

30 dag brašna	30 dag flour
15 dag maslaca	15 dag butter
3 dag šećera	3 dag sugar, a pinch of salt
malo soli	1 whole egg
1 cijelo jaje	1 ½ dag yeast
1,5 dag kvasca	2 large spoons milk
2 velike žlice mlijeka	
Nadjev od oraha:	Walnut filling
30 dag oraha	30 dag walnuts
2 cijela jaja	2 whole eggs
15 dag šećera	15 dag sugar
kora od polovice limuna	zest of ½ lemon
3 velike žlice groždica	3 large spoons raisins
2 velike žlice rum	2 large spoons rum
2 velike žlice džema od marelice	2 large spoons apricot jam

PRIPREMA / DIRECTIONS

Kvasac rastopiti u mlijeku, dodati šećer te staviti na toplo da se diže. Na dasku prosijati brašno i dodati maslac. U njega dodati šećer, sol, jaje i dignuti kvasac. Brzo zamijesiti tijesto. Dok se na polovicu tijesta maže nadjev, drugu polovicu držati na hladnom mjestu. Tijesto razvaljati na tanko te mazati s nadjevom od oraha. Peći na 150 - 180 °C dok ne bude rumeno.

Dissolve yeast in milk, add sugar and put it in a warm spot. Sieve the flour on the working surface, add butter, eggs, salt and foamy yeast. Quickly knead the dough. While you are spreading the filling on one half of the dough, keep the other half in a cold spot. Roll the dough fine and spread with walnut filling. Bake at 150 - 180° until it acquires a nice colour.

PRHKA OREHNJAČA

Kvas rastopimo va mliječnen mleku, dodamo sled cukara, sled muke i stavimo na teplo mesto da se diže. Na dasku prosejemo muku, dodamo putar, cukar, soli, jaje i dignjeni kvas. Se to brzo zamesimo i podelimo na dva dela. Jedan del zajedno stavimo va frižider, drugu rastegnemo na tanko i premažemo s filun od orehi. Isto tako storimo i s drugin delon. Pečemo na stopedeset-stoosandeset stupnji.



LANDICE OD STAROGA KRUHA / FRENCH TOAST

Kruh narezati na ploške debljine 1,5 cm, umočiti u mlijeko i u tučena, malo posoljena jaja. Pržiti na vrućem ulju, i još vruće posuti finim šećerom.

Cut the bread in 1.5 cm thick slices, dip in milk and then in beaten, slightly salted eggs. Fry in hot oil, sprinkle with sugar when they are still hot.

LANDICE

Stari kruh zrežemo na fete, prst i pol debele, saku umočimo va mleko i va stepena, malo posoljena jaja. Frigamo na teplen ulju i još teple posipljemo s finen cukaron.



PITA OD TREŠANJA ILI VIŠANJA / CHERRY OR SOUR CHERRY PIE

SASTOJCI / INGREDIENTS

20 dag maslaca	20 dag butter
10 dag šećera	10 dag sugar
1 jaje	1 egg
38 dag brašna	38 dag flour
malo mlijeka	milk
korica od limuna	lemon zest
pola praška za pecivo	½ baking powder
1 kg trešanja	1 kg cherries
krušne mrvice	bread crumbs

PRIPREMA / DIRECTIONS

Napraviti tijesto i podijeliti na dva dijela. Jedan dio razvaljati na veličinu pleha u kojem će se peći, po njemu poslagati trešnje, koje su prethodno odvojene od koštica i zašećerene, i dodati malo mrvica. Preko toga staviti drugi dio tijesta koji smo prethodno razvaljali. Nabockati po vrhu vilicom. Peći na srednje jakoj vatri, a pečeno posuti finim šećerom.

Make the dough and divide in two parts. Roll one part in the size of the baking pan, put the cherries previously pitted, sweetened and mixed with some bread crumbs. Cover with the second layer of dough, previously rolled out. Prod at several spots with a fork. Bake at moderate heat, when ready, sprinkle with sugar.

PITA OD ČREŠANJ AL VIŠANJ

Načinimo testo i podelimo na dva dela. Jedan del rastegnemo onuliko kuliko nan je vela roščera va ke ćemo peć, pa ga va nju i premestimo. Črešnjen očistimo paščice, poslažemo ih po testu, posipljemo s cukaron i mrvicamin. Rastegnemo drugi del testa, stavimo ga preko črešanj, zbodemo ga s pirunon i stavimo peć va jako topli foran, a pečeno posipljemo z finen cukaron.

PITA OD ŠLJIVA ILI TREŠANJA / PLUM OR CHERRY PIE

SASTOJCI / INGREDIENTS

11 dag maslaca	11 dag butter
11 dag šećera	11 dag sugar
21 dag brašna	21 dag flour
3 žumanjka	3 egg yolks
pola praška za pecivo	½ backing powder
0,5 l mlijeka	½ l milk,
kora i sok od limuna	zest and juice of 1 lemon
snijeg	whipped egg whites
šljive	plums

PRIPREMA / DIRECTIONS

Maslac, šećer i žumanjke dobro izmiješati, dodati ostali sastojke, a na kraju snijeg. Na zamašćen i posipan lim uliti tijesto i odozgo položiti trešnje (šljive, višnje) i peći. Voću prethodno izvaditi koštice, a ako želimo da ono ostane na vrhu kolača, prije pečenja voće pošećeriti kristal-šećerom.

Beat butter, sugar and yolks well, add the other ingredients and finally the whipped egg whites. Pour the mixture in the oiled baking pan and add the cherries (plums, sour cherries). The fruit should previously be pitted. If we want the fruit to remain on the top of the cake we should previously roll it in crystal sugar.

PITA OD SLIV AL ČREŠANJ

Putar, cukar i žumanjci dobro zmešamo, dodamo se ono drugo a na kraju poslažno stučemo belmo. Va namaščenu i posipanu roščeru zlejemo testo, zgora poslažemo slive al črešnje i pečemo. Paščice prvo očistimo, a ako bimo oteli da slive al črešnje ostanu na vrhu posipljemo s cukaron.



PANDOLETI / PANDOLETOS

SASTOJCI / INGREDIENTS

3 jaja	3 eggs
30 dag brašna	30 dag flour
20 dag šečera	20 dag sugar
5 do 10 dag isjeckanih badema	5 do 10 dag chopped almonds

PRIPREMA / DIRECTIONS

Umutiti jaja sa šećerom, dodati brašno i bademe. Izraditi 2 hljepčica i položiti u namašćeni i pobrašnjeni lim za pečenje vodeći računa da se ne dodiruju. Pandoleti se režu još vrući.

Beat eggs with sugar, add flour and almonds. Make two cylinders and set in oiled pan sprinkled with flour. Make sure they do not touch. Should be cut while they are hot.

PANDOLETI

Cukar i jaja dobro zmešamo, dodamo muku i mendule. Načinimo dve pinčice, stavimo va namazanu i z muku posipanu roščeru i to tako da se ne taknjivaju. Pandoleti moramo narezat još dokle su topli.



RUŽICE / ROSES

SASTOJCI / INGREDIENTS

30 dag brašna	30 dag flour
3 žumanjka	3 egg yolks
3 dag kvasa	3 dag yeast
2 dcl mlijeka	2 dl milk
malo soli	a pinch of salt
10 dag maslaca	10 dag butter
10 dag šečera	10 dag sugar
groždice	raisins

PRIPREMA / DIRECTIONS

Prpriema: Prosijati 30 dag brašna pa u to dodati 3 žumanjka, 3 dag dignuta kvasca, 2 dcl mlijeka i nešto soli. Dobro izmijesiti i razvaljati, ali ne pretanko. Tijesto premazati smjesom od 10 dag maslaca i 10 dag šečera (groždice po želji), zaviti tijesto i rezati dva prsta debele komade. Svaki komad namazati maslacem. Staviti u pleh i peći u srednje zagrijanoj pećnici. Kad se zarumene, preliti ih dobro zašećerenim kipućim mlijekom i ostaviti u pećnici da se dopeku.

Sieve the flour and add egg yolks, foamy yeast, milk and a pinch of salt. Knead well and roll out, but not too thinly. Spread the filling made of butter and sugar (and raisins if you like). Roll the cake and cut in slices, 2 fingers thick. Spread a little butter on each piece. Put the pieces in the baking pan and bake in moderately heated oven. When baked, pour sweetened hot milk over them and let them cool.

CVETIĆI

Va prosejanu muku stavimo tri žumanjca, dignjeni kvas, dva deca mleka i med prsti soli. Dobro zmesimo, rastegnemo, samo ne pretanko. Margarin i cukar zmešamo pa s ten premažemo testo, pohitamo zgora cizibe, zavijemo i režemo na fete dva prsta debele. Saki komad namažemo s putron koga smo nalahko stopili i poslažemo va roščeru. Pečemo na srednjen ognju. Kad začrljeneju, prelejemo ih dobro zaslažen mlekoni i vrnemo nazad da ga popiju.



USKRŠNJA POGAČA / EASTER SCONE

SASTOJCI / INGREDIENTS

1 kg brašna	1 kg flour
4 žumanjka	4 egg yolks
1dcl ulja	1 dl oil
7,5 dag maslaca	7,5 dag butter
20 dag šećera	20 dag sugar
naribana korica od limuna	ground lemon zest
2 žlice ruma	2 spoons rum
4 dag kvasa	4 dag yeast
1 dag soli	1 dag salt
4 dcl mlakog mlijeka	4 dl tepid milk

PRIPREMA / DIRECTIONS

Pripremiti kvas na uobičajen način: izdrobiti ga, promiješati s malo šećera, mlakog mlijeka i brašna te pustiti da se dignu. U zdjelu staviti brašno, umutiti jaja, šećer i ostale sastojke, te na kraju kvas. Dobro sve izmiješati u zdjeli da bude ravnomjerno izrađeno i pustiti da se diže (2-3 sata).

Kada se tijesto dignu do vrha zdjele, staviti ga na dasku i premijesiti. Podijeliti na 4 dijela i umijesiti u obliku pogače te ostaviti da se diže. Kada se pogače dignu, ponovo ih premijesiti, oblikovati i staviti u zamašćeni lim. Zarezati po vrhu, namazati istućenim jajetom i staviti peći (170°C), dok ne dobije zlatnožutu boju (oko 40 minuta).

Prepare the yeast as usual: crush it, mix with some sugar, tepid milk, a little butter and let it rise. Put the flour in a bowl, add eggs, sugar and other ingredients and finally yeast. Mix well and let it rise (2- 3 hours).

When the dough has risen to the top of the bowl, knead it again. Divide in 4 parts and knead in the shape of a scone. Let the scones rise again. Knead the scones one more time, shape them and put in the oiled pan. Cut the scones, spread with beaten egg and bake (170 °) until golden brown (about 40 minutes).

POGAČA

Kako i vavek načinimo kvas i stavimo ga na teplo mesto digat. Va zdelu stavimo muku, stepena jaja, cukar i se ono drugo, a na kraju kvas. Dobro to se skupa zmesimo i pustimo digat dve tri ure. Kad se testo dignu do vrha zdele, prehitimo ga na dasku i premesimo. Podelimo na četiri dela i od sakoga načinimo pogaču, pa opet pustimo dignut. Kad se pogače dignu, s ponova ih premesimo, načinimo pogače, zarezemo po vrhu s čistemin škaramin al oštren nožon, premažemo s tučenen jajon, stavimo peč na stosedandeset oko četrdesetak minuti dokle ne pozlateju.

ŠIŠERI / EASTER PLAITS

SASTOJCI / INGREDIENTS

0,5 kg brašna	½ kg flour
2,5 dag kvasa	2,5 dag yeast
3 žumanjka	3 egg yolks
10 dag šećera	10 dag sugar
3 dcl mlijeka	3 dl milk
10 dag putra	10 dag butter
naribana korica od limuna	ground lemon zest
malo ruma	rum
10 kuhanih jaja	10 hard boiled eggs
1 žumanjak za premazivanje prije pečenja te slatka voda i kristal-šećer	1 yolk to spread over the dough before baking, sweetened water and caster sugar.

PRIPREMA / DIRECTIONS

Pripremiti kvas na uobičajen način, zamijesiti tijesto, dobro ga izraditi i ostaviti da se diže, zatim premijesiti, podijeliti na 10 dijelova i svaki dio ponovo premijesiti, razrezati na 3 trake od kojih jedna mora biti dulja i plesti pletenicu. Dulju traku prebaciti preko postavljenog jajeta pa isplesati do kraja. Poslagati šišere na zamašćeni i pobrašnjeni lim, te pustiti da se dižu. Premazati žumanjkom i peći na 150°C otprilike 15 minuta. Pečeno premazati slatkim mlakom vodom i posuti kristal-šećerom.

Prepare yeast as usually, knead dough and let it rise, knead it again and divide in 10 parts. Knead each one again and cut it in three stripes. One has to be longer, make the plaits. Toss the longer stripe over the boiled egg which you placed at the top and continue to make the plait. Put the plaits on oiled baking pan and let them rise. Spread egg yolk over them and bake at about 150 ° for about 15 minutes. When baked, spread with sweetened tepid water and sprinkle with caster sugar.

ŠIŠERI

Načinimo kvas i stavimo na teplo mesto digat. Z dignjenen kvason i sen onen drugen dobro zmesimo testo i pušćamo digat. Dignjeno premesimo, podeluimo na deset deli i saki del opet premesimo, zarezemo na tri kurdele od keh jedna mora bit dulja, pa spletamo kosicu. Onu dulju kurdelu prehitimo preko stavljenoga jaja i spletemo do kraja. Poslažemo šišeri va zamašćenu i z mukun posipanu roščeru, fanj razmaknjeni jedan od drugoga aš ih moramo pustit još jedanput digat. Kad lipo narastu, premažemo ih žumanjkon i pečemo na stopedest oko kvarat ure. Pečeni premažemo z mljačnun, slatkuñ vodun da se bolje luštre i posipljemo s cukaron. Vavek su se za Vazam šišeri delili dican. Škoda da se j taj lipi navad zatrl.



TIJESTO ZA SAVIJAČU / STRUDEL DOUGH

SASTOJCI / INGREDIENTS

Na 0,5 kg mekog brašna uzeti 1 dcl vode, malo octa, 1 jaje, sol i žlica ulja, ili 60 dag brašna, žlica octa, žlica masti, cca 3 dcl slane mlake vode

1 dl water for every ½ kg of soft flour, a little vinegar, 1 egg, salt and teaspoon of oil, or 60 dag flour, spoon of vinegar, spoon of lard, approx. 3 dl salted tepid water

PRIPREMA / DIRECTIONS

Prosijati brašno na dasci, napraviti udubljenje u koje se uliju umućeni ostali sastojci i vilicom ili nožem umiješati. Zamijesiti tijesto tako da bude glatko i elastično. Pokriti ugrijanom posudom i ostaviti pola sata. Prekriti stol stolnjakom ispod kojeg treba staviti duboki tanjur da se lakše razvlači te pobrašiti stolnjak. Podijeliti tijesto na nekoliko dijelova, pa ponovo svaki premijesiti. Proći valjkom 1-2 puta, premazati uljem pa pažljivo razvlačiti na stolnjaku. Kada je dovoljno tanko, krajeve namotati preko prsta, premijesiti tako da se dobije još jedna kora. Ono razvučeno ostaviti nekoliko minuta, prosušiti, poskropiti ugrijanom masnoćom i filati po želji.

Sieve the flour, make a hole in it and put all other ingredients in it. Use a knife to mix the ingredients. Knead the dough to make it smooth and elastic. Cover it with a warm pan and set aside for half an hour. Put a tablecloth on the table and a plate underneath it in order to pull more easily at the dough. Sprinkle the flour over the cloth. Divide the dough in several parts and knead each one again. Use the rolling pin and roll out the dough. Sprinkle the dough with oil and roll out again. When sufficiently thin, roll the ends around a finger and use that dough to make another piece of dough. The rolled out dough should be dried a little, sprinkled with heated oil and spread with a filling.

Nadjev :
2 kg kiselkastih jabuka
2 žlice šećera (ovisno o kiselosti jabuka)
5 dag oraha
5 dag mrvice
groždice
cimet
korica od limuna

Filling:
2 kg sour apples
2 spoons sugar (depending on the sourness of apples)
5 dag walnuts
5 dag bread crumbs
raisins
cinnamon
lemon zest

Jabuke oguliti, naribati, dodati sve ostale sastojke, staviti na 2/3 tijesta, saviti i peći. Ispečeni štrudel (savijaču) pošećeriti.

Peel and pit the apples, grind them, add other ingredients, put on 2/3 of the dough, roll and bake. Sprinkle sugar over the hot strudel.

TESTO ZA ŠTRUDEL

Za na pol kila mehke muke zame se del mljačne vode, malo osta, jedno jaje more al ne mora, sledić soli i žlica ulja. Prosejemo muku na dasku od mesila, va sredine se malo zdube pa s pirunon zameša stepeno jaje z vodun, oston, uljen i sledičen soli. Onput mesimo se dokle god se ne prestane takivat za prsti i dasku. Steplimo jednu padelu i š njun pokrijemo testo, pa ga pušćamo počivat jedno pol ure. Premesimo ga i podelimo na par balic. Sad na stol stavimo duboki pijat znopak. Preko njega čistu tavalju ku posipljemo z mukun. Testo malo razvaljamo, namažemo z uljen pak z rukamin znopak rastežemo dokle god ne dojde tanko kot karta fina. Rub oko stola namotamo preko prsta, pa kad se finimo dobit ćemo za još jednu pinku štrudela. Saku koru malo prosušimo i namažemo s filun po volje do trikvarti. Stegnemo ča onaj pijat ča je šoto, pa s tavajun zarodulamo i prehitimo štrudel va roščeru.

Pijat stavljamo spod tavalje da nan testo ne biži po stolu.



DIZANO TIJESTO / LEAVENED DOUGH

SASTOJCI / INGREDIENTS

Svi sastojci moraju biti sobne temperature All ingredients have to be at room temperature

1 kg brašna	1 kg flour
0,5 l mlakog mlijeka	½ l tepid milk
25 dag blago rastopljenog maslaca	25 dag lightly melted butter
5 žumanjaka	5 egg yolks
10 dag šećera	10 dag sugar
2 dag kvasa	2 dag yeast
sol	salt
korica limuna	lemon zest

PRIPREMA / DIRECTIONS

Kvas, malo mlakog mlijeka, šećer i brašno izmiješati i pustiti da se diže. Brašno prosijati, dodati kvas i ostale sastojke i dugo mijesiti. Pokriveno i dobro umotano diže se jedan sat. Premijesiti, stanjiti i filati. Pustiti da se diže u tepsiji još 45 minuta. Umutiti jaje, dodati malo šećera i mlijeka, premazati i staviti u toplu pećnicu.

Mix yeast, a little tepid milk, sugar and flour and let the mixture rise. Sieve the flour, add yeast and other ingredients and knead long. Let it rise in a covered bowl for 1 hour. Knead again, roll out and fill. Let it rise in the baking pan for an additional 45 minutes. Beat the egg, add some sugar and milk, spread over the cake and bake in the warm oven.

DIGNJENO TESTO

Potkvasimo kvas, malo mljačnoga mleka, malo cukara i muke, pa stavimo na teplo mesto da se diže. Muku prosejemo na dasku od mesila, mleko zmljačimo, a putar al margarin sled rastopimo i zribljemo koricu od limuncina. Muku posolimo, malo po sredine razmaknemo, zlejemo kvas, pa pomalo dodavamo žumanjki, samo ih sled prvo stepemo, pak i njih zlejemo i na kraju hitimo nutra onu zribanu koricu od limuncina. Se to skupa fanj vrimenta mesimo. Ne sme bit ni pretvrdo ni premehko. Načinimo kot jednu balotu, prehitimo va gamelu, pokrijemo s čistim tavijolon i stavimo na teplo masto digat (najbolje je zamotat va deku), neka se diže jedno uru vrimenta, onda premesimo, načinimo pinke i stavimo va namazanu i z mukun posipljenu roščeru, opet pokrijemo i pustimo još jedno trikvarti od ure dizat. Pečemo oko trikvarti do ure vrimenta. Kako znat ako je pečeno? Pa ovako: stavimo preko leve ruke čisti tavajol, nagnemo z roščere pinku i po dnu pokljucamo. Ako odzvanja onda je pečeno, ako ne, onput vrnemo nazad i pokrijemo s čistun kartun da gore ne zgori.

BUHTLE / PARTY ROLLS

SASTOJCI / INGREDIENTS

60 dag brašna	60 dag flour
3 dag kvasa	3 dag yeast
pola čaše ulja	½ glass oil
10 dag šećera	10 dag sugar
3 žumanjka	3 egg yolks
žlica ruma	1 spoon rum
vanilin šećer	vanilla sugar
naribana korica od limuna i naranče	ground lemon and orange zest
3 dcl mlijeka	3 dl milk

PRIPREMA / DIRECTIONS

Podmijesiti kvas kao kod dizanog tijesta. Brašno prosijati. U mlakom mlijeku razmutiti ostale sastojke. U brašno dodati kvas, ostale sastojke i zamijesiti glatko i podatno tijesto. Dobro ga pokriti i pustiti da se diže jedan sat. Razvaljati prst debelo tijesto, izrezati na jednake komade, puniti pekmezom i zamotati. Prije slaganja svaku buhtlu uvaljati u ulje ili rastopljeni margarin da se nakon pečenja lakše odvajaju. Pustiti još jednom da se dignu. Staviti peći u zagrijanu pećnicu.

Prepare yeast as for leavened dough.

Sieve flour. Melt the other ingredients in milk. Put yeast in flour, add the other ingredients and knead into a smooth and light dough. Cover well and let it rise for 1 hour. Roll out 1 finger thick, cut in even pieces, fill with jam and roll. Before putting in the pan, roll each roll in oil or melted butter so that you can easily separate them when ready. Let them rise once again. Bake in preheated oven.

BUHTLE

Podmesimo kvas kot ča smo se već navadili. Prosejemo muku, se drugo zmešamo z mljačnen mlekon, pak z oven i dignjenen kvason zamesimo lipo glatko testo. Pokrijemo ga i pustimo digat jedno uru vrimenta. Onput testo premesimo, rastegnemo prst debelo, zrežemo na isti komadi, na saki stavimo sled pekmeza i zamotamo. Prvo leh ih poslažemo saku otačemo va ulju al rastopljenen margarinon da se pokle lagje odleknivaju. Neka se još jedanput dignu, pak ih stavimo peč va topli foran.



SLATKI KRUH / SWEET BREAD

SASTOJCI / INGREDIENTS

1 ¼ kg brašna	1 ¼ kg flour
1 jaje	1 egg
2 žumanjka	2 egg yolks
7 velikih žlica šečera	7 large spoons sugar
1 čaša ulja	1 glass oil
1 kocka kvasa	1 cube yeast
2 vanilin šečera	2 vanilla sugar
limunova korica	lemon zest
malo soli	pinch of salt
4 dcl mlijeka	4 dl milk

PRIPREMA / DIRECTIONS

Kvasac razmutite s malo šečera, brašna i mlakog mlijeka, neka se diže. Stavite u brašno sve sastojke te na kraju uzdignuti kvas. Zamijesiti da bude glatko. Ostaviti da se diže ½ - 1 sat. Premijesiti, oblikovati kruh, staviti u zamašćenu tepsiju i pustiti da se ponovo diže. Zatim peći na umjerenoj temperaturi.

Prepare yeast in the usual way, let it rise. Put all the ingredients in flour and add the foamy yeast. Knead the dough until smooth. Let it rise for ½- 1 hour. Knead it again, form loafs, put in the oiled baking pan and let it rise again. Bake at moderate heat.

SLATKI KRUH

Načinimo kvas. Stavimo va muku se ča smo tamo nabrojili i na kraju dignjeni kvas. Se to skupa zamesimo da dobijemo za oko i ruku lipo testo. Pustimo da se diže dokle duplo ne naraste pa ga premesimo, načinimo pinke i stavimo na pomazanu i z mukun posipljenu roščeru. Steplimo forno da bude srednje topline i rinemo roščeru nutra. Kad vidimo da nan je naš kruh dobil lipo škuro-žutu boju, pokrijemo ga s čistun kartun da nan ne zgori. To pečenje dura otprilike jedno uru i kvarat.

OBIČNI KRUH / PLAIN BREAD

SASTOJCI / INGREDIENTS

1 kg brašna	1 kg flour
1 žlica soli	1 spoon salt
1 žlica šečera	1 spoon sugar
kockica kvasa	cube of yeast
1 žlica ulja	1 spoon vinegar
1 l mlake vode	1 spoon oil
	1/l tepid water

PRIPREMA / DIRECTIONS

Kvasac razmutiti s malo šečera, brašna i mlakog mlijeka, neka se diže. Staviti u brašno sve sastojke, te na kraju uzdignuti kvas. Zamijesiti da bude glatko. Ostaviti da se diže ½ - 1 sat. Premijesiti, oblikovati kruh, staviti u zamašćenu tepsiju i pustiti da se ponovo diže. Zatim peći na umjerenoj temperaturi.

Prepare yeast in the usual way, let it rise. Put all the ingredients in flour and add the foamy yeast. Knead the dough until smooth. Let it rise for ½- 1 hour. Knead it again, form loafs, put in the oiled baking pan and let it rise again. Bake at moderate heat.

OBIČNI KRUH NAŠ SAGDANJI

Podmesimo kvas i pustimo da se na teplen mestu diže. Va prosejenu muku stavimo se ča smo napisali da gre i na kraju dignjeni kvas. Ča ga god dulje mesimo bit će nan bolji. Neka se diže jedno uru vrmena. Onda ga premesimo, načinimo pinke, stavimo va namazanu i z mukun potrušenu roščeu, pokrijemo z čistun tavajolon i pustimo na teplen mestu da se diže. Forno srednje steplimo i stavimo naš kruh peč. Najbolje je da i muku va zdele, prvo mesila stavimo nad padelu z goručun vodun da se zmljači, a ni ono drugo ne sme bit mrzlo.



KROŠTULI / TYPICAL CARNIVAL BISCUITS

SASTOJCI / INGREDIENTS

3 žumanjka	3 egg yolks
3 žlice šećera	3 spoons sugar
3 žlice ruma ili rakije	3 spoons rum or brandy
2 dcl bijelog vina	2 dl white wine
20 dag glatkog brašna	20 dag fine flour
prstohvat soli	pinch of salt
3 žlice ulja	3 spoons oil

PRIPREMA / DIRECTIONS

Zamijesiti tijesto i tuči ga, namazati uljem, ostaviti pola sata umotanog u foliju. Razvaljati i rezati na trake, savijati ih na mašnice ili druge oblike. Frigati u puno nepregrijanog ulja. Na pladanj staviti papirnati ubrus da upija suvišnu masnoću i još tople posipati finim šećerom s mirisom vanilije.

Mix dough and beat it, spread oil over it and set aside wrapped in tin foil. Roll it out and cut in stripes, make bows or other shapes. Fry in abundant oil (not too hot). Put on kitchen towels to absorb the fat and sprinkle with caster sugar mixed with vanilla, while they are still hot.

KROŠTULI

Zamesimo testo i s kuharicun ga dobro stučemo, premažemo z uljen, zamotamo va najlon al folijun i pustimo počivat jedno pol ure, rastegnemo, režemo na kurdele, njih svijamo va fijočići al kako već ćemo. Stavljamo frigat na ne preteplo ulje. Slažemo ih na veli pijat al tacu na ku smo stavili od karte salvetu da ž njih popije ulje. Još tople posipljemo s finen cukaron va ken smo držali mošnjicu vanile.

KRAFNE / DOUGHNUTS

SASTOJCI / INGREDIENTS

1 - 1,5 dcl mlijeka	1 - 1,5 dl milk
3 dag kvasa	3 dag yeast
1 žličica + 5 dag finog šećera	1 teaspoon + 5 dag caster sugar
0,5 kg glatkog brašna	½ kg fine flour
6 žumanjaka	6 egg yolks
6 dag omekšala putra	6 dag softened butter
1 žlica ruma	1 spoon rum
ulje za prženje	frying oil- caster sugar
štaub-šećer za posipanje	

PRIPREMA / DIRECTIONS

1 dcl mlijeka mlako zagrijati, umiješati kvas i žličicu finog šećera. Na dasku prosijati brašno, u sredinu staviti dignuti kvas. U 1,5 dcl mlijeka umiješati štaub, malo soli, žumanjke i dodati u brašno. U dva navrata umiješati putar i na kraju rum. Pokriti i pustiti da se diže 30 minuta. Razvaljati i vaditi formom pogačice. Stavljati razmaknuto na pobrašnjeni pladanj i premazati uljem. Pokriti i ponovo pustiti da se diže. Sredinu pritisnuti drškom kuhače ili palcem. Frigati u puno ulja pod poklopcem 4 - 5 minuta (ovisi o veličini), okrenuti i frigati bez poklopca. Slagati na papirnati ubrus, posipati finim šećerom. Mogu se puniti pekmezom (staviti u udubinu), ali pekmez mora biti malo ugrijan, a može se poslužiti i pored.

Slightly heat 1 dl of milk, mix in the yeast and 1 teaspoon of fine sugar. Sieve the flour, put the yeast in the middle. Mix fine sugar, salt, yolks in 1.5 dl milk and add to flour. Add butter and rum. Cover and leave to rise for 30 minutes. Roll out and cut round pieces. Space evenly on a working surface previously sprinkled with flour. Spread a little oil on each piece. Cover again and leave to rise. Press the middle of each piece with your thumb or the end of cooking spoon. Fry in abundant oil, for 4- 5 min (depending on the size) in covered pan. Turn the doughnuts over and continue to fry uncovered. Put the doughnuts on kitchen towels to remove excess fat. Sprinkle with caster sugar. They can be filled with jam or jam can be placed in the center. Jam has to be slightly preheated. You may also serve jam on the side.



KRAFLINI

Va dec mljačnoga mleka zdrobimo kvas, fini cukar i stavimo digat na teplo mesto. Muku prosejemo na dasku i va sredinu stavimo dignjeni kvas. Va dec i pol mleka zmešamo fini cukar, sled soli, žumanjki i dodamo va muku. Na dva put zmešamo nutra putar i na kraju rum. Pokrijemo i pustimo digat jedno pol do trikvarti ure. Onput rastegnemo i žmuljon znimljemo pogačice. Slažemo ih na z mukun potrusenu tacu al pijat samo tako da ne budu blizu jedna drugoj. Pomažemo saku zgora z uljen da nan ne popucaju kad ih opet pustimo digat. Kad su dignjene z vrhon od kuharice saku po sredine bobič pretisnemo, a ako nan kuharica ni naredna moremo i s palcen. Frigamo ih va puno ulja, ne preteploga, najprvo poklopljene, onput ih obrnemo i bez pokrova sfrigamo do kraja i njih slažemo na salvetu od karte da nan ne budu premasne, pa ih posipljemo s finen cukaron. Moremo ih punit s pekmezon, moremo pekmez al ga malo zamljačit pa ga stavit va onu škuljicu na kraflinu.



FRITULE / CARNIVAL FRITTERS

SASTOJCI / INGREDIENTS

2 žumanjka	2 egg yolks
5 dag šećera	5 dag sugar
2 dag maslaca	2 dag butter
korica od limuna	lemon zest
0,5 dcl rakije	0,5 dl brandy
2 dcl mlijeka	2 dl milk
50 dag brašna	50 dag flour
4 dag kvasa	4 dag yeast
groždice	raisins
malo soli	salt
ulje za prženje	oil for frying

PRIPREMA / DIRECTIONS

Izraditi kvas. U posudu, po mogućnosti s okruglim dnom, izmiješati žumanjke i šećer, dodati rastopljeni maslac, naribanu koricu limuna, malo soli, rakiju, mlako mlijeko, prosijano brašno i uzdignuti kvas te na kraju oprane i osušene groždice. Izrađivati smjesu dok ne postane glatka pa dodati mlijeka da tijesto bude toliko mekano da se može vaditi žlicom. Dobro prekriti i staviti dizati na toplo mjesto oko pola sata. Žlicu umakati u toplo ulje, uzimati dio tijesta i spuštati u zagrijano ulje. Pržiti u dubokoj masnoći i još tople frite pošećeriti.

Prepare yeast. Mix yolks and sugar, add melted butter, ground lemon zest, a pinch of salt, brandy, tepid milk, sieved flour and yeast and finally raisins. Preferably use a bowl with a round bottom. Work the dough until it is smooth and add enough milk to be able to spoon the dough. Cover well and leave to rise in a warm spot for ½ hour. Dip a spoon in hot oil, spoon the dough and fry in hot oil. Sprinkle the hot fritters with caster sugar.

FRITE

Načinimo i stavimo kvas da se digne. Va jedan arnaž najbolje još ako ima okruglo dno, zmešamo žumanjki i cukar, dodamo rastopljeni putar, zribanu koricu od limuncina, bobič soli, rakiju, mljačno mkeko, prosejanu muku i zdignjeni kvas i na kraju oprane i osušene cizibe. S kuharicun tučemo testo dokle ne postane glatko, mora bit jušto tuliko mehko da se more žlicun znimat. Ako vidimo da je pretvrdo lahko kapnemo još sled mleka. Zamotamo i stavimo na teplo mesto digat oko pol ure. Steplimo ulje, va njega zamačemo žlicu s kun zimljemo testo i spuščivamo va ulje frigat. Teple frite posipljemo s cukaron.



MANDULATA / MANDULATO

25 dag šečera tuči s 2 bjelanjka i dodati sok od limuna. Kuhati 12 dag meda, u to staviti bjelanjke (snijeg) i dodati 25 dag izrezanih badema. Sve to staviti između dvije oblatne i staviti pod uteg.

Beat 25 dag of sugar with 2 egg whites and add lemon juice. Boil 12 dag of honey and add the egg white mixture to it. Add 25 dag of almonds. Put the mixture between two wafers and place under a weight.

MENDULATA

Skuhat se z medon ča smo nabrojili, stavit med dve kore na ke moramo stavit pezu. More poslužiti i kakova deblja knjiga.



KIFLICE S PEKMEZOM ILI ORASIMA / CRESCENTS WITH JAM OR WALNUTS

SASTOJCI / INGREDIENTS

1 šalica masti	1 cup lard
1 šalica šečera	1 cup sugar
1 šalica mlijeka s	1 cup milk with
1 kvasom	1 cube of yeast
3 šalice brašna	3 cups flour
malo pekmeza	some jam

PRIPREMA / DIRECTIONS

Dobro tuči mast sa šećerom, dodati kvas rastopljen u mlijeku i zatim brašno. Tijesto razvaljati. S čašom napraviti okruglice, a u sredinu staviti malo pekmeza. Presaviti tijesto i zaobliti da dođu kiflice. Peći 20 minuta.

Beat lard with sugar, add yeast diluted in milk and then flour. Roll out the dough. Use a glass to make circles, put a little jam on each one. Fold the dough and form it in the shape of a crescents. Bake for 20 minutes.

KIFLICE S PEKMEZOM AL OREHI

Dobro stučemo mast s cukaron, dodamo rastopljen kvas va mleku i na kraju muku. Testo rastegnemo, žmuljon znmijemo kružići, na saki stavimo pol kučarina pekmeza al orehi, presvijemo ih i zaobrnemo ih da zglijedaju kod mlad mesec. Peč jedno dvajsetak minuti.



MRAMORNI KOLAČ / MARBLE CAKE

SASTOJCI / INGREDIENTS

2 jaja	2 eggs
18 žlica šećera	18 spoons sugar
20 žlica brašna	20 spoons flour
20 žlica ulja	20 spoons oil
1 prašak za pecivo	1 baking powder
1 lončić mlijeka	1 cup milk
kakao	cocoa

PRIPREMA / DIRECTIONS

Jaja i šećer umutiti zatim dodati brašno, ulje, prašak za pecivo i lončić mlijeka. To sve izmiješati. Pleh namazati uljem i posuti brašnom. U jednu polovicu smjese dodati kakao. Peći 20 minuta na umjerenoj vatri.

Beat eggs and sugar, add flour, oil, baking powder and milk. Mix well. Oil a baking pan and sprinkle with flour. Add cocoa to half of the mixture. Spoon the two mixtures in the baking pan and mix them gently with a fork to achieve the pattern of "marble". Bake for 20 minutes at moderate heat.

MRAMORNI KOLAČ

Jaja i cukar dobro stučemo, dodamo muku, ulje, prah za diganje i lončić mleka. Se to skupa zmešamo, namastimo roščeru i posipljemo z mukun. Va jednu polovicu dodamo kakao, pak jedno i drugo testo stavljamo va namaščenu roščeru. S pirunon prošecemo po testu da se žuti i beli del jedan va drugoga imbraga.

ŽLEPČIĆI / LITTLE ROOF TILES

30 dag šećera	30 dag sugar
1 dcl mlačne vode	1dl tepid water
35 dag mljevenih oraha	35 dag ground walnuts
2 rebra čokolade za kuhanje	2 bars of dark chocolate

Nadjev:
5 dag šećera
10 dag maslaca
1 tvrdo kuhani žumanjak
Preljev: rastopljena čokolada

Filling:
5 dag sugar
10 dag butter
1 hard boiled egg yolk
Icing: melted chocolate

Šećer otopiti u vodi i dodati orahe i čokoladu. Sve dobro izmiješati i napraviti jednu pinčicu širine 6 cm i visine 1,5 cm. Po sredini napraviti udubljenje da slični na žlijeb i unutra staviti nadjev, zagladiti i preliti čokoladom. Fila se izrađuje tako da se svi sastojci dobro promiješaju kako bi bili kremasti.

Melt sugar in water and add walnuts and chocolate. Mix well and form one loaf, 6 cm wide and 1.5 cm tall. In the middle, longitudinally make a dent and fill with filling. Smooth up and cover with chocolate icing. Filling is made by mixing all the ingredients to get a creamy texture.

ŽLEPČIĆI

Cukar stopimo va vode pa dodamo orehi i čokoladu. Se dobro zmešamo i načinimo jednu pinčicu oko šest centimetri široku i oko centimetar i pol visoku. Po sredine za celu duljinu pretisnemo tako da slični na žlebac pak va to stavimo fil, lipo zaravnamo i prelejemo s čokoladun. Fil se stori tako da se se skupa pomeša da bude lipo kremasto.



PITA OD PEKMEZA / JAM PIE

SASTOJCI / INGREDIENTS

25 dag brašna	25 dag flour
12,5 dag maslaca	12.5 dag butter
12,5 dag finog šećera	12,5 dag caster sugar
1 žličica vanilin šećera	1 teaspoon vanilla sugar
1 jaje ili 2 žumanjka	1 egg or two yolks
malo soli	salt
½ praška za pecivo (nije obavezno)	½ baking powder (not obligatory)

Dobro je napraviti duplu dozu jer ovo tijesto može stajati 2-3 dana u frižideru.

It is good to make a double dose because it keeps well in the fridge.

PRIPREMA / DIRECTIONS

Prosijati brašno na dasku, izdrobiti maslac, dodati umučeno jaje i ostale sastojke. Umijesiti tijesto, umotati ga u foliju i staviti u frižider 30 minuta do 1 sat. Podijeliti tijesto na dva nejednaka dijela. Veći dio razvaljati i staviti u namazanu i posipanu tepsiju, izbošiti viljuškom i staviti peći u dosta zagrijanu pećnicu. Kada tijesto pobijeli, izvaditi i premazati zamlačenim pekmezom. Izraditi rešetke od preostala tijesta i staviti dopeći. Važno je pustiti pečeno tijesto u tepsiji da se ohladi, pa tek onda rezati.

Sieve flour on the working surface, crush butter, add beaten egg and other ingredients. Knead the dough, wrap in foil and set aside in the fridge for 30 minutes to one hour. Divide the dough into two non- even parts. Roll out the larger part and put it in an oiled baking pan sprinkled with flour. Prod with a fork and bake in well heated oven. When the dough turns white take it out of the oven and spread tepid jam over it. Make a grid from the remaining dough and put back in the oven.

The pie should be left in the pan to cool. Cut only when it is cold.

PITA OD PEKMEZA

Dobro je zajedno načiniti duplu dozu aš ovo testo more stat i dva do tri dani va frižideru. Na dasku prosejemo muku, zdrobimo va nju putar, dodamo stepeno jaje i se ono drugo. Zmesimo testo, zamotamo ga va najlon al foliju i stavimo va frižider jedno pol ure. Kad ga znamemo podelimo ga na dva ne ista dela. Veći del rastegnemo i poležemo va namaščenu i pospjen u z mukun roščeru, zbodemo s pirunon i stavimo peč va teplo forno. Kad pobejele znamemo i namažemo z mljačnen pekmezom. Od ovoga drogoga dela storimo preko pekmeza grešteladu pa vrnemo da se se do kraja speče.



TREŠNJE NA PADELU / CHERRIES IN THE PAN

SASTOJCI / INGREDIENTS

1 kg trešanja	1 kg cherries
10 dag maslaca	10 dag butter
šećer po potrebi	sugar if needed
krušne mrvice po potrebi	bread crumbs if needed

PRIPREMA / DIRECTIONS

Trešnje oprati i očistiti od koštica, a zatim ih staviti u posudu na zagrijani maslac. Pirjati na laganoj vatri da trešnje puste sok i omekšaju. Dodati šećer i kada se on potpuno otopi, dodati mrvice. Pirjati još nekoliko minuta uz stalno miješanje.

Wash and pit cherries and stew them in butter at moderate heat until they release their juice and become soft. Add sugar and when it is completely melted add the crumbs. Stew some more constantly stirring.

ČREŠNJE NA PADELU

Črešnje operemo, znamemo paščice i stavimo va padelu na stepljen putar, dinstamo na tihen ognju da črešnje puste sok i zmekšaju. Moramo va njih staviti i cukar da se stopi i dodamo mrvice. Mešajuć dinstamo još par minuti.



POHANE JABUKE / APPLE FRITTERS

1 kg jabuka oguliti, izdubiti sredinu i izrezati na ploške debljine otprilike 1 cm i poprskati limunovim sokom da ne pocrne. Pripremiti tijesto kao za palačinke, ali nešto gušće. Svaku plošku uvaljati najprije u brašno, zatim u tijesto i pržiti u dubokoj masnoći na srednje jakoj vatri. Pohane jabuke posuti kristal-šećerom. Poželjno je poslužiti još tople.

Peel and pit 1 kg of apples and slice them in about 1 cm thick slices. Sprinkle with lemon juice to prevent them from turning dark. Prepare the pancake batter, just a little bit thicker. Dip each slice in flour, then in batter and fry in deep oil at moderate heat. Sprinkle the fried apples with crystal sugar. If possible, serve them hot.

POHANE JABUKE

Ogulimo jedno kilo jabuk, zdubemo sredinu pa zrežemo na fete jedno centimetar debele, pošpricamo sokom od jednoga ocejenoga limuncina, da ne pochrneju. Načinimo testo kod za palačinke, samo nešto gušće. Saku feticu otačemo najprvo va muku, onput umočimo va testo i frigamo va puno ne preteploga ulja. Pohane jabuke posipljemo s cukaron. Najbolje ih je ist još tople.



NJOKI S PEKMEZOM / GNOCCHI WITH JAM

1 kg krumpira u kori skuhati u slanoj vodi, još vruće oljuštiti i zgnječiti. Na dasku prosijati glatko brašno, dodati zgnječeni/protisnuti krumpir, napraviti udubljenje u sredini, dodati sljedeće sastojke: 1 jaje, 1 žličicu soli, 2 žlice ulja, 2 žlice maslaca te zamijesiti tijesto uz dodavanje brašna sve dok se tijesto ne prestane lijepiti za dlanove.

Tijesto podijeliti u nekoliko dijelova, svaki razvaljati na debljinu 1 cm i razrezati na kvadrate. Na sredinu svakog kvadrata staviti nadjev po želji (pekmez, šljive, marelice), preklopiti i oblikovati okruglicu. Njoke kuhati u puno kipuće slane vode kojoj smo dodali žlicu ulja. Njoki su kuhani kad isplivaju na površinu.

U posudi rastopiti maslac na kojem treba popržiti krušne mrvice dok lagano ne požute. Na njih poslagati okruglice koje se ravnomjerno uvaljaju u mrvice i posipati šećerom. Poslužuje se toplo.

Napomena: od istog tijesta mogu se oblikovati mašnice i pržiti na vrelom ulju. Pržene pošećeriti i još tople poslužiti.

Boil 1 kg of potatoes in peel, peel the while hot and mash them. Sieve flour on working surface, add mashed potatoes, make a hole in the middle and add 1 egg, 1 teaspoon salt, 2 spoons oil, 2 spoon butter. Knead dough adding flour until the dough does not stick to your fingers any more.

Divide dough in several parts, roll out each of them to 1 cm thick pieces and cut into squares. Put filling on each square (jam, a plum or half an apricot), fold over and roll into a little ball. Cook gnocchi in abundant salted water in which you added a spoon of oil. Gnocchi are cooked when they float.

Melt butter or butter in a frying pan, add bread crumbs. Roll gnocchi in crumbs, sprinkle with sugar. Serve hot.

Note: You may make little bows of the same dough and fry them in deep oil. Sprinkle sugar on hot bows and serve hot.



NJOKI S PEKMEZON

Operemo i skuhamo va slane vode jedno kilo kumpira va kore. Još teploga ogulimo i zgnječimo. Na dasku prosejemo mehku muku, dodamo zgnječeni kumpir, načinimo mesrede škuljicu pak stavimo se ono drugo nutra. Onput zamesimo testo i dodavamo muku se dokle se ne prestane lepit za pešči. Testo podelimo na nekuliko komadi, jedan po jedan rastegnemo jedno prst debelo i zrežemo na kvadrati. Va sredinu sakoga kvadrata stavimo fil kakov ćemo (pekmez, slive, marelice) , presvijemo i zavravimo va njok. Njoki kuhamo va puno vrele slane vode koj smo dodali žlicu ulja. Kuhani su kad splavaju na vrh.

Va sure al padele rastopimo putar, stavimo mrvice od kruha da požuteju, na njih poslažemo njoki, protresemo padelu al suru da se lipo saki zavalja va mrvice i ne škrbno posipljemo s cukaron. Ponutimo ih teple.

Od istoga testa moru se delat fijočiči i frigat ih na teplen ulju. Sfrigane, posiopljemo s cukaron i njih još teple stavimo na stol.



SLATKA PAŠTA / SWEET PASTA

SASTOJCI / INGREDIENTS

količina pašte po želji	pasta in desired quantity
voda za kuhanje	water
sol	salt
malo ulja	oil
maslac	butter
mljeveni orasi ili krušne mrvice	ground walnuts or bread crumbs

PRIPREMA / DIRECTIONS

Skuhati paštu na uobičajeni način i procijediti. Na topli maslac staviti paštu, dobro promiješati, posuti orasima i šećerom, promiješati i odmah poslužiti.

Ako se umjesto oraha koriste krušne mrvice postupak je sljedeći: na ugrijanom maslacu popržiti mrvice, dodati paštu, pošećeriti i promiješati.

Cook pasta as usual. Strain it. Put pasta in hot butter, stir well and sprinkle with walnuts and sugar. Serve immediately.

If you use breadcrumbs instead of walnuts, the procedure is as follows: fry crumbs in butter, add pasta, sprinkle with sugar and stir well.

SLATKA PAŠTA

Skuhamo paštu va puno slane vode va ku smo stavili jednu žlicu ulja. Kad je skuhana, procedimo je, tombamo na topli putar, dobro zmešamo, hitimo va nju orehi s cukaron, opet zmešamo i zajedno stavimo na stol. Ako mesto oreh delamo z mrvicama, onput ih na teplen putru pustimo da malo pokafeneju, hitimo na njih paštu, posipljemo s cukaron i zmešamo.





Izdavač / Publisher:
Turistička zajednica općine Kostrena

Za izdavača / For the publisher:
Belma Džomba

Uredile / Edited by:
Željka Egredžija i Branka Kržik-Longin

Predgovor / Foreword :
Željka Egredžija

Lektura i korektura / Proofread by:
Ina Randić

Čakavski tekst / Chakavian version:
Branka Kržik-Longin

Prijevod na engleski jezik / Translation to English language:
Bojana Trp

Dizajn i tisak / Layout & prepress:
Kreativ media grupa d.o.o.

Fotografije / Photography:
Matija Djanješić

CIP zapis dostupan u računalnom katalogu
Sveučilišne knjižnice Rijeka pod brojem 150222066

ISBN 978-953-95628-1-4

Tiskano u prosincu 2021.



Općina Kostrena / Municipality of Kostrena
Izradu promidžbenog materijala sufinancira Općina Kostrena.