

OKUSI

ELU





Grafično oblikovanje: Sabina Tržan

Založnik: EUROPE DIRECT Savinjska, Celjski mladinski center, javni zavod za mladinsko kulturo, izobraževanje in šport

Ta publikacija odraža samo stališča avtorjev in Evropska komisija ne more biti odgovorna za kakršno koli uporabo informacij, ki jih vsebuje.

Namesto predgovora

Na informacijski točki EUROPE DIRECT Savinjska smo v letu 2023 pripravili javni natečaj za prispevanje kuharskih receptov s področja celotne Evropske unije. K sodelovanju smo povabili ljudi iz različnih držav in jih pozvali, da nam posredujejo okusne jedi, ki so značilne za njihovo državo.

V tej kuharski knjigi boste tako našli različne ideje, kaj pripraviti za kosilo, večerjo ali pa sladico in boste na takšen način brezplačno potovali po kulinarčnih izkušnjah, ki jih ponuja EU.

Z natečajem želimo Evropejce spodbuditi k raziskovanju tipičnih evropskih jedi, k njihovi pripravi, hkrati pa želimo promovirati evropske okuse. Na ta način ga lahko posredno povežemo tudi z eno izmed evropskih prioritiet »Spodbujanje evropskega načina življenja«, pa tudi s prioriteto »Evropskega zelena dogovora«. To se kaže predvsem s cilji smotrne porabe in priprave zdrave in cenovno dostopne hrane, saj je kuhanje doma v primerjavi s prehranjevanjem v restavracijah bolj varčno, tako z vidika porabe virov, osebnih financ kot tudi energije.

Prav tako nam kuhanje doma, sploh kuhanje po receptih, kjer moramo vnaprej načrtovati nakup sestavin, ponuja večjo možnost organizacije in nudi več strukture ter nadzora nad porabo sestavin in produktov, s čimer prispevamo tudi k bolj trajnostni držbi z vidika manjše količine zavržkov ob kuhi, kar se neposredno nanaša na enega izmed ciljev evropske politike – zmanjševanje odpadkov, ki je omenjen tudi med iniciativami, ki so nastale v okviru Konference za prihodnost Evrope in so zbrane v Delovnem programu Komisije za leto 2023.



IN ŠE NA KRATKO O EVROPSKEM ZELENEM DOGOVORU

Cilj evropskega zelenega dogovora je izboljšati dobrobit ljudi. Zagotovitev podnebno nevtralne Evrope in varovanje našega naravnega življenjskega prostora bosta koristila ljudem, planetu in gospodarstvu. Nihče ne bo prezrt.

EU BO:

- Do leta 2050 postala podnebno nevtralna.
- Varovala človeška življenja, živali in rastline z zmanjšanjem onesnaževanja.
- Pomagala podjetjem, da postanejo vodilna v svetu na področju čistih izdelkov in tehnologij.
- Pomagala zagotoviti pravičen in vključujoč prehod.

Začnimo torej že danes. *BON APETIT!*

KDO SPLOH SMO EUROPE DIRECT TOČKE?

<https://europedirect.si>

Osrednja informacijska služba za vsa splošna vprašanja v zvezi z EU. Ponujamo hitre odgovore, vas vodimo do najboljših virov informacij, nasvetov in kontaktnih podatkov ter dajemo informacije o pravicah in možnostih, ki jih imate kot državljani EU. Del mreže so tudi evropski dokumentacijski centri (EDC), ki vam nudijo pomoč pri iskanju podrobnejših informacij o zakonodaji EU in vas brezplačno naučijo uspešno najti podatke v raznih evropskih dokumentacijskih zbirkah.

IN EUROPE DIRECT SAVINJSKA?

<https://europedirect.si/europe-direct-savinjska>

<https://www.facebook.com/Infopentlja>

Informacijsko točko EUROPE DIRECT Savinjska gosti Celjski mladinski center, javni zavod za mladinsko kulturo, izobraževanje, informiranje in šport. Ena osnovnih in pglavitnih nalog mladinskega centra je nudenje pomoči in podpornih aktivnosti mladim za uresničitev njihovih lastnih idej.



Vsebina



PREDJEDI, JUHE IN PRILOGE

11

ČEŠKA — Česnečka (češka česnova juha)	13
FINSKA — Juustoleipä (finski sir)	15
GRČIJA — Grška solata	17
LATVIJA — Frikadeļu zupa (juha z mesnimi kroglicami)	19
LUKSEMBURG — Gromperekichelcher (krompirjeve palačinke)	21
POLJSKA — Pierogi (cmoki)	23
ŠPANIJA — Gaspacho	25

GLAVNE JEDI

27

AVSTRIJA — Wiener Schnitzel (dunajski zrezek)	29
BOLGARIJA — Musaka	31
CIPER — Fasolada (fižolova juha)	33
FRANCIJA — Ratatouille (zelenjavna enolončnica)	35
IRSKA — Ocvrto zelje s slanino	37
ITALIJA — Italijansko testo za pico	39
MADŽARSKA — Golaž	41
SLOVAŠKA — Bryndzové halušky (krompirjevi svaljki z ovčjim sirom in slanino)	43
ŠVEDSKA — Švedske mesne kroglice	45

SLADICE

47

BELGIJA — Belgijski vafli	49
DANSKA — Risalamande (rižev puding)	51
ESTONIJA — Ruiskatut (rženi piškoti)	53
LITVA — Tinginys	55
HRVAŠKA — Hrvaški ocvrtki	57
MALTA — Pudina tal-hobż (kruhov puding)	59
NIZOZEMSKA — Jabolčna pita	61
PORTUGALSKA — Pastel de nata	63
ROMUNIJA — Papanashi (romunski sirni cmoki)	67
SLOVENIJA — Potratna potica	69



Predjedi, juhe in priloge



DRŽAVA **ČEŠKA**

Česnečka

ČEŠKA ČESNOVA JUHA

ŠTEVILO PORCIJ **4**

SESTAVINE

- 2 žlici *slanine ali nesoljenega masla*
- 1 *majhna čebula, drobno sesekljana*
- 6 *strokov česna, mletega*
- 6 *skodelic vroče piščančje ali goveje juhe*
- 2 *velika krompirja, olupljena in grobo narezana*
- *sol po okusu*
- *sveže mlet črni poper po okusu*
- 3 *stroki česna, zdrobljeni, po želji*
- *krutoni, za okras*
- *nariban sir, za okras*

POSTOPEK

1. V srednje veliki ponvi stopite slanino ali maslo. Dodajte čebulo in česen ter kuhajte, dokler ne postekleni.
2. Prilijte vročo osnovo in zavrite. Dodajte krompir, zavrite, zmanjšajte ogenj in kuhajte, dokler se krompir ne zmehča.
3. Prilagodite začimbe in za močnejši okus česna dodajte 3 stroke strtega česna (ne mletega). Takoj postrezite s krutoni in naribanim sirom po izbiri.

DRŽAVA **FINSKA**

Juustoleipä

FINSKI SIR

ŠTEVILO PORCIJ **1 ALI 2**

SESTAVINE

- 1 liter surovega ali pasteriziranega mleka
- 1 žlica soli
- 1 žlica koruznega škroba
- 1 žlica sladkorja
- 1/2 tablete Hansonovega sirila

POSTOPEK

1. Mleko segrejte v dvojnem kotlu (vendar ne nad 90 °C). Zdrobljeno sirilo raztopite v 1 žlici hladne vode; dati na stran. V skodelici zmešajte suhe sestavine z majhno količino segretega mleka. To zmes in raztopljeno sirilo dodajte v preostanek segretega mleka. Dobro premešajte; odložite za žele.
2. Čas kuhanja je od 20 do 45 minut. Testirajte tako, da vstavite leseno žlico v mešanico. Pri pravilnem želeju mora žlica pustiti čisto luknjo.
3. Ko nastane žele, premešajte, da razbijete skuto na koščke. Pustite stati 5-10 minut, dokler se sirotka ne loči od skute. Postavite 22 centimeterski okrogel pekač za torto, prekrit s tanko, mokro krpo. Želejsko zmes vlijete na krpo; zberite vse vogale in iztisnite čim več sirotke. Odstranite krpo in maso močno vtisnite v pekač.
4. Pečete pri 200°C 15 minut. Občasno odlijte sirotko. Pečete na obeh straneh do svetlo zlato rjave barve. Ohladite na rešetki in pustite, da se suši 1-2 uri. Ohladite.



DRŽAVA GRČIJA

Grška solata

ŠTEVILO PORCIJ 4

SESTAVINE

- 4 veliki zreli paradižniki
- 1 kumara
- 0,5 vijolične čebule
- 16 kalamata oliv
- 90 g feta sira
- 4 žlic olivnega olja
- origano (svež ali posušen)

POSTOPEK

1. Zelenjavo skrbno operemo in osušimo. Paradižnik narežemo na za grizljaj velike kose, ki jih stresemo v večjo skledo. Kumaro olupimo in ji po želji odstranimo semena. Narežemo jo na manjše koščke. Čebulo olupimo in razpolovimo. Obe polovici zrežemo na tanke rezine, ki jih skupaj s kumaro in olivami dodamo v skledo s paradižniki. Sestavine nežno premešamo.
2. Feta sir narežemo na koščke, ki jih potrosimo po zelenjavi v skledi. Vse skupaj prelijemo z olivnim oljem in potrosimo z origanom.
3. Solato lahko takoj postrežemo ali pa jo za 15 minut shranimo v hladilnik, da se nekoliko ohladi.

DRŽAVA **LATVIJA**

Frikadeļu zupa

JUHA Z MESNIMI KROGLICAMI

ŠTEVILO PORCIJ **4 - 6**

SESTAVINE

- 2 litra vode
- 1 lovorjev list
- 1 jušna kocka (neobvezno)
- zrna črnega popra
- 4 srednje velikih korenčkov
- 4 krompirje
- 500 g govejega mesa
- 1 jajce
- 1 žlica drobtin
- 1 žlička popra za začimbo
- 1 velika kumarica (po želji)
- kislá smetana za serviranje

POSTOPEK

1. Olupite in drobno narežite korenje. Olupite in narežite krompir.
2. V večjo ponev dajte korenje, lovorjev list, poper v zrnú, jušno kocko in vodo ter zavrite. Ogenj zmanjšate in pustite vreti 3 minute.
3. Dodajte na kocke narezan krompir, ponovno zavrete in pustite vreti še 3-5 minut.
4. Medtem ko se korenje in krompir dušita, dajte mleto meso v srednje veliko skledo, dodajte jajce, drobtine in poper ter premešajte. Z mokrimi rokami oblikujte majhne kroglice (velikost čajne žličke).
5. Kroglice dodajte v ponev in dušite na majhnem ognju približno 15-20 minut, dokler se zelenjava in mesne kroglice ne skuhamo.
6. Juho nadevajte v skledé in dodajte žlico kislé smetane.

DRŽAVA **LUKSEMBURG**

Gromperekichelcher

KROMPIRJEVE PALAČINKE

ŠTEVILO PORCIJ **4**

SESTAVINE

- *½ kg krompirja*
- *1 velika čebula*
- *1 šalotka*
- *2 žlici svežega peteršilja*
- *3 jajca*
- *1 žlica moke*
- *sol in poper po okusu*
- *olje za cvrtje*

POSTOPEK

- 1.** Krompir operete, olupite in na grobo naribajte. Položite ga v krpo, da odstranite odvečno vodo. Dajte ga v skledo
- 2.** Seseklajte peteršilj, šalotko in čebulo ter vmešajte. Dodajte stepena jajca, sol in poper po okusu ter na koncu vmešajte še moko.
- 3.** V ponvi segrejte olje, dokler ni zelo vroče, ali pa uporabite cvrtnik.
- 4.** Testo oblikujte v ploščate kolačke in jih na obeh straneh ocvrite v olju do zlato rjave barve.
- 5.** Odstranite in položite na papirnato brisačo, da odstranite odvečno olje, postrezite toplo.



DRŽAVA **POLJSKA**

Pierogi

CMOKI

ŠTEVILO PORCIJ **12**

SESTAVINE

- 2 žlici masla
- ½ skodelice sesekljane čebule
- 1 ½ skodelice kislega zelja, odcejenega in mletega
- sol in poper po okusu

Krompirjev nadev:

- 3 žlice masla
- ½ skodelice sesekljane čebule
- 2 skodelici hladnega pire krompirja
- 1 čajna žlička soli
- 1 čajna žlička belega popra

Testo:

- 1 (8 unč) posoda kisle smetane
- 3 velika jajca
- 3 skodelice večnamenske moke
- 1 žlica pecilnega praška
- ¼ čajne žličke soli

POSTOPEK

1. Pripravite nadev za kisló zelje: V ponvi na srednjem ognju stopite maslo. Na vročem maslu kuhajte in mešajte čebulo, dokler ne postekleni, približno 5 minut. Dodajte kisló zelje in med občasnim mešanjem kuhajte še 5 minut. Začinite s soljo in poprom, nato pa odložite na krožnik, da se ohladi.
2. Pripravite krompirjev nadev: V isti ponvi na srednjem ognju stopite maslo. Na vročem maslu kuhajte in mešajte čebulo, dokler ne postekleni, približno 5 minut. Vmešajte pire krompir, sol in beli poper. Odstranite z ognja.
3. Naredite testo: V veliki skledi stepite kisló smetano in jajca do gladkega. V ločeno skledo presejete moko, pecilni prašek in sol; vmešajte v mešanico kisle smetane, dokler se testo ne združi. Na rahlo pomokani površini gnetite testo do čvrstega in gladkega.
4. Testo razdelite na pol, nato pa eno polovico razvaljajte na 3 mm debelino. Z rezalnikom za piškote narežite na 7 cm kroge. Na sredino vsakega kroga položite žličko krompirjevega nadeva. Robove navlažite z vodo, prepognite in pritisnite z vilicami, da se zaprejo. Preostalo polovico testa zvijete in napolnite z nadevom iz kislega zelja.
5. Zavrite velik lonec rahlo osoljene vode. V vrelo vodo dodajte piroge (cmoke) v serijah in kuhajte, dokler ne priplavajo na vrh, 3 do 5 minut. Odstranite z žlico z režami.



DRŽAVA ŠPANIJA

Gaspačo

ŠTEVILO PORCIJ 4

SESTAVINE

- *kruh* - uporabimo star kruh in ga napojimo z vodo. ta bo juho naredil bolj kremasto in gosto.
- *paradižnik* - brez paradižnika ni te odlične španske juhe. uporabimo sveže, sočne in zrele paradižnike.
- *kumare* - dodajo jedi svežino. za ta recept kumare vedno olupimo.
- *paprika* - tradicionalno se uporablja zelena paprika, lahko pa uporabimo tudi rumeno ali rdečo papriko.
- *kis* - sherry kis doda rahlo sladkasto aromo in je super izbira, lahko pa uporabimo tudi rdeč vinski kis ali jabolčni kis.
- *olivno olje* - uporabimo kvalitetno, ekstra deviško olivno olje.
- *led* - pomaga, da lahko jed takoj hladno postrežemo.

POSTOPEK

1. To je definitivno ena najlažjih predjedi, kar jih lahko pripravimo doma. Postopek gre takole: Zelenjavo narežemo na manjše kose (predhodno jo očistimo).
2. Kruh napojimo z vodo. Vse sestavine damo v blender. Začnimo po okusu.
3. Postrežemo.

Glavne jedi





DRŽAVA AVSTRIJA

Wiener Schnitzel

DUNAJSKI ZREZEK

ŠTEVILO PORCIJ 4

SESTAVINE

- 0.75 kg telečjih kotleto
- ½ skodelice večnamenske moke
- 2 veliki jajci
- 3 žlice naribanega parmezana
- 2 žlici mleka
- 1 čajna žlička mletega peteršilja
- ½ čajne žličke soli
- ¼ čajne žličke popra
- 1 ščepec mletega muškarnega oreščka
- 1 skodelica suhih krušnih drobtin
- 6 žlic masla
- 4 rezine limone

POSTOPEK

1. Telečje kotlete položite med 2 lista težke plastike na trdno, ravno površino. Z gladko stranjo kladiva za meso trdno pretlačite kotlete na 6.5 mm debelino. Potopite kotlete v moko za premaz; otrsrite odvečno.
2. V plitvi skledi stepite jajca, parmezan, mleko, peteršilj, sol, poper in muškarni orešček, dokler se ne združijo. Na krožnik položite drobtine. Vsak kotlet pomočite v jajčno mešanico, nato pa dodajte krušne drobtine, da prekrijete kotlete. Obložene kotlete preložite na krožnik in postavite v hladilnik za od 1 uro do čez noč.
3. V veliki ponvi na srednjem ognju stopite maslo. Panirane kotlete kuhajte na maslu, dokler ne porjavijo, približno 3 minute na stran. Kotlete preložite na servirni krožnik in jih prelijete s sokom iz ponve. Okrasite z rezinami limone.

DRŽAVA **BOLGARIJA**

Musaka

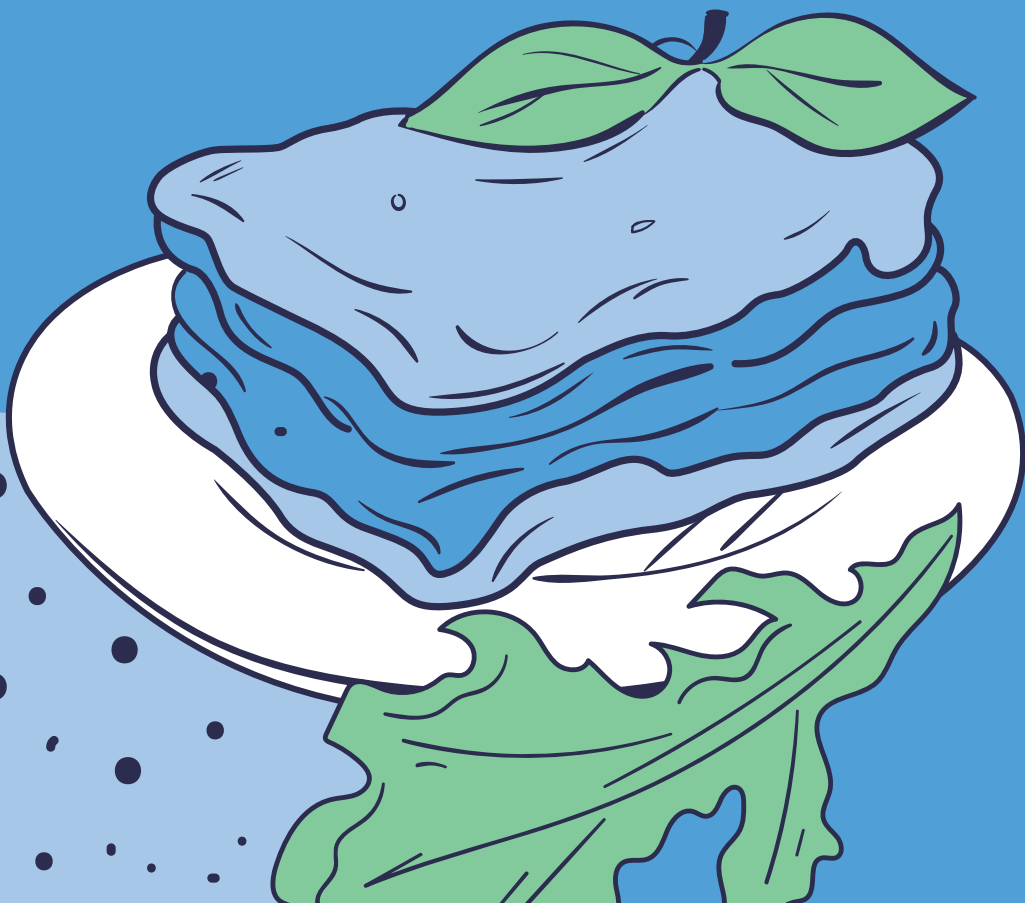
ŠTEVILO PORCIJ **4**

SESTAVINE

- 500 g mletega mešanega mesa
- 6-7 srednje velikih krompirjev
- 1 srednje velika čebula
- 2 stroka česna
- ščepec peteršilja, bazilike
- ščepec soli, popra
- 4-5 (odvisno od velikosti) jajca
- 200 ml smetane za kuhanje
- 0,5 dcl mleka
- 2-3 pesti naribane mocarele

POSTOPEK

1. Krompir skuhamo, ga olupimo in ohladimo. Faširanemu mešanemu mesu dodamo ščepec soli in popra ter ga z rokami premešamo. Na drobne koščke narežemo česen in čebulo. Pečico segrejemo na 220 stopinj. Pekač namastimo z maslom.
2. V ponvi segrejemo 5 žlic olivnega olja. Dodamo mu čebulo in jo pražimo dokler ne postane zlato rjave barve. Dodamo ji meso in česen, ter vse skupaj pražimo dokler vsa voda od mesa ne izhlapi. Dodamo peteršilj in po potrebi še malce soli. Pomembno je da je meso dovolj slano ker sam krompir ne bo soljen.
3. V posodici zmešamo jajca, smetano za kuhanje, mleko, sol, poper in naribano mocarelo (omako malo bolj solimo, ker krompir ni slan in če musaka ne bo dovolj slana, ne bo dobra).
4. V pekač najprej narežemo eno plast krompirjevih kolobarjev debeline 0,5 cm. Nato dodamo polovico mesne zmesi. In ves postopek še enkrat ponovimo. Na vrh pa ponovno narežemo krompir. Čez vse skupaj prelijemo zmes iz jajc in po vrhu potresemo še kakšno pest sira. Kakšno žličko preliva lahko polijemo še med plastmi.
5. Vse skupaj položimo v pečico za 45-50 minut.





DRŽAVA CIPER

Fasolada

FIŽOLOVA JUHA

ŠTEVILO PORCIJ 4

SESTAVINE

- *Cannellini fižol – 2 pločevinki; lahko uporabite tudi maslen fižol*
- *1 rumena čebula, sesekljana*
- *stebila zelene narežemo na majhne kocke*
- *korenje narežemo na majhne kocke*
- *stroke česna*
- *paradižnikova pasta – za zgostitev in okus*
- *oljčno olje – za najboljši okus uporabite ekstra deviško oljčno olje*
- *paprika – uporabite neprekajeno papriko*
- *čilijevi kosmiči – za dodajanje okusa*
- *origano – za dodajanje okusa*
- *lovorjevi listi*
- *zelenjavna juha 3.5 skodelice – tekoča sestavina juhe*
- *črni poper*
- *Sol*

POSTOPEK

1. Začnite tako, da segrejete 2 žlici oljčnega olja v nizozemski pečici ali jušnem loncu na srednjem ognju.
2. Dodajte sesekljano čebulo, na kocke narezano korenje, na kocke narezano zeleno, na tanke rezine narezan česen in solite po okusu.
3. Vse skupaj pražite 5 minut, ob rednem mešanju.
4. Nato vmešajte paradižnikovo pasto in vse skupaj kuhajte približno 2 minuti.

DRŽAVA **FRANCIJA**

Ratatouille

ZELENJAVNA ENOLONČNICA

ŠTEVILO PORCIJ **8**

SESTAVINE

- 1 velik jajčevac, narezan na kocke
- sol
- 6 žlic ekstra deviškega oljčnega olja in več za serviranje
- 2 srednji bučki, narezani na kocke
- 1 srednje velika rumena čebula, drobno sesekljana
- 1 rdeča, oranžna ali rumena paprika, narezana na kocke
- 5 velikih strokov česna, sesekljan
- 5 velikih v trti zrelih paradižnikov, narezanih na kocke, s svojim sokom
- 1 žlica paradižnikove paste
- 2 žlički svežega sesekljane timijana in še več za serviranje
- ¾ čajne žličke sladkorja
- ¼ čajne žličke zdrobljenih kosmičev rdeče paprike
- 3 žlice sesekljane sveže bazilike

POSTOPEK

1. V veliki ponvi segrejte 3 žlice olja. Dodajte jajčevce in jih začinite s ¼ čajne žličke soli. Med pogostim mešanjem kuhajte, dokler se ne zmežča in začne rjaveti, 10 do 12 minut. Preložite na krožnik in odstavite.
2. V ponev dodajte še eno žlico olja (ni je treba čistiti). Dodajte bučke in med pogostim mešanjem kuhajte, dokler niso mehke in hrustljave, 3 do 4 minute. Začinite s ¼ čajne žličke soli in prenesite na krožnik; dajte na stran.
3. V ponev dodajte še dve žlici olja ter čebulo in papriko. Med pogostim mešanjem kuhajte približno 5 minut. Dodajte česen in nadaljujte s kuhanjem še približno 3 minute. Ne sme porjaveti. Dodajte paradižnike in njihove sokove, paradižnikovo pasto, timijan, sladkor, zdrobljene kosmiče rdeče paprike (če jih uporabljate) in ¾ čajne žličke soli. Med občasnim mešanjem kuhajte, dokler se paradižniki ne razgradijo v omako, 8 do 10 minut. V ponev dodajte kuhane jajčevce; počakajte, da rahlo zavre, nato zmanjšajte ogenj na nizko in kuhajte nepokrito približno 10 minut ali dokler se jajčevci ne zmežčajo. Dodajte bučke in kuhajte še 1 do 2 minuti ali dokler se ravno ne segrejejo. Okusite in po potrebi prilagodite začimbe. Potresite s svežo baziliko in timijanom, po želji pokaplajte z malo olivnega olja in postrezite tople ali ohlajene. Ostanke lahko shranite v hladilniku v nepredušni posodi do 5 dni
4. Navodila za uporabo v zamrzovalniku: Pustite, da se jed popolnoma ohladi in zamrznite v nepredušni posodi do 3 mesece. (Upoštevajte, da bučke po zamrznitvi ne bodo ostale hrustljave.) Jed je okusna, postrežena hladno ali pogreta v mikrovalovni pečici.

DRŽAVA **IRSKA**

Ocvrto zelje s slanino

ŠTEVILO PORCIJ **6**

SESTAVINE

- *paket slanine*
- *1/4 skodelice slanine*
- *1 glavno zelje, majhno*
- *1 čebula*
- *1 črni poper, mlet*

POSTOPEK

1. Slanino skuhajte v globoki litoželezni ponvi, dokler ni hrustljava.
2. Dodajte na kocke narezano čebulo in jo pražite toliko časa, da postekleni.
3. Primešajte ožeto zelje. ...
4. Slanino dodajte nazaj v ponev k zelju in zmes skupaj pokuhajte.

DRŽAVA **ITALIJA**

Italijansko testo za pico

ŠTEVILO PORCIJ **4**

SESTAVINE

- 400 ml mlačne vode
- 15 g svežega kvasa
- 650 g moke tip 00 (pri nas je to tip 500)
- 25 g soli
- olivno olje za namastitev pekača

POSTOPEK

1. V mlačni vodi gladko razmešamo nadrobljen kvas.
2. V skledo stresemo moko in na sredini naredimo jamico. Po moki okoli jamice potrosimo sol, v jamico vlijemo mešanico kvasa in vode. Sestavine s prsti ali kuhalnico dobro premešamo, da se sprimejo skupaj in dobimo grobo testo.
3. Grobo testo zvrnemo na rahlo pomokano delovno površino, kjer ga dobro pregnetemo. Gnetemo ga 10 do 15 minut oziroma tako dolgo, da postane povsem gladko, mehko in elastično ter se ne oprijemlje rok in delovne površine.
4. Skledo rahlo pomokamo (lahko tudi naoljimo). Ugnete-no testo oblikujemo v kroglo, ki jo položimo v skledo in pokrijemo s čistim prtičem (folijo za živila). Pustimo, da testo na toplem mestu vzhaja 45 do 60 minut.
5. Vzhajano testo s pomokanimi rokami odstranimo iz sklede in razdelimo na 250 gramske kose, ki jih oblikujemo v kroglice. Kroglice zložimo na pomokano delovno površino, pokrijemo s prtičem in pustimo, da vzhajajo 45 do 60 minut.
6. Ko želimo pripraviti pico, okrogel pekač (lahko tudi več njih) namstimo s tanko plastjo olja. Vzamemo vzhajano kroglico, jo pomokamo in z rokami okroglo razvlečemo. Pri tem si pomagamo s prsti oziroma dlanjo, pomembno pa je, da testo raztegujemo od sredine navzven, saj bo imelo le tako tisti značilen debel rob. Ko je testo lepo razvlečeno, ga položimo v namaščen pekač, premažemo z omako, obložimo s poljubnimi dodatki in spečemo.



DRŽAVA MADŽARSKA

Golaž

ŠTEVILO PORCIJ 10

SESTAVINE

- 1 kg goveje pleče, narezano na kocke
- 2 skodelici goveje juhe z nizko vsebnostjo natrija
- 2-3 paradižniki, narezani na kocke
- 2 rdeči papriki, brez semen in narezani na polovice obročev
- 0,3 kg korenja (približno 2-3 veliki korenčki), olupljenega in narezanega na kolobarje
- 0,25 kg peteršiljevih korenin (približno 2-3 peteršiljeve korenine), olupljenih in narezanih na kolobarje (ali pastinak)
- 0,25 kg zelene, olupljene in narezane na ½-palčne kocke
- 0,5 kg krompir, olupljen in narezan na ½ cm velike kocke
- 1 velika čebula, grobo sesekljana
- 5 strokov česna, strtih in grobo sesekljanih
- 3-4 vejice svežih listov peteršilja, povezane skupaj
- 4-5 skodelic vroče vode

POSTOPEK

1. Segrejte mast v litoželezni pečici, nato dodajte čebulo in kuhajte 8 minut. Pogosto mešajte, da se ne zažge. Če začne rjaveti, dodajte žlico vode.
2. Vmešajte kumino, črni poper in lovorjev list ter kuhajte še 2 minuti.
3. Odstavite lonec z ognja in po čebuli potresite papriko. Pogosto premešajte! (Prežgana paprika je grenka.)
4. Dodajte goveje kocke in česen. Dobro premešajte, dokler ni vsak kos prekrit s papriko. Zmanjšajte ogenj na srednje in kuhajte 2-3 minute oziroma dokler goveje kocke ne začnejo rjaveti.
5. Zmešajte paradižnik, papriko, pasto za golaž in preostanek juhe (1 ½ skodelice). Juha naj prekrije meso in zelenjavo za centimeter ali dva. Če ne, dodajte vročo vodo.
6. Zmanjšajte ogenj na nizko, pokrijte litoželezno posodo in pustite, da vre uro in pol.
7. V lonec dodajte korenasto zelenjavo (korenje, peteršilj, zelena in krompir) ter povezane liste peteršilja. Dodajte 4-5 skodelic vroče vode, da pokrijete za centimeter ali dva.
8. Posolimo, juho pa na močnem ognju zavrite. Ko začne vreti, ogenj zmanjšate na srednjo jakost in odkrito kuhate 15 minut.
9. Dodajte csipetke in pustimo vreti še 10-15 minut. Okusite in prilagodite slanost.



DRŽAVA SLOVAŠKA

Bryndzové halušky

KROMPIRJEVI SVALJKI Z OVČJIM SIROM
IN SLANINO

ŠTEVILO PORCIJ 4

SESTAVINE

- 1 skodelica moka
- 1 jajce
- 1 krompir
- 1/3 skodelice vode
- 1/2 čajne žličke soli
- 5 oz bryndza ali ovčja feta, pretlačena z 1/4 skodelice težke smetane
- 5-7 rezin debele slanine
- sol po okusu

POSTOPEK

1. Krompir na drobno naribate v skledo, pri čemer ohranite sok. Dodate moko, jajce in sol ter premešate z leseno kuhalnico. Dodate vodo in mešate, dokler se vse grudice ne zgladijo. Če je testo preveč tekoče, dodate moko; če je pregosta, dodate vodo.
2. V večjem loncu zavrite vodo in jo solite. Krompirjevo testo preložite v vrelo vodo ali pa testo pretlačite skozi velik strgalnik ali cedilo. Vse haluške počasi kuhajte 7 ali 8 minut, dokler ne priplavajo na vrh.
3. Medtem hrustljivo popražite slanino in jo narežemo na kocke.
4. Halušky precedite in zmešate. Po vrhu potresete slanino in vse skupaj prelijete s stopljeno slanino. Solite po okusu in takoj postrežete.



DRŽAVA ŠVEDSKA

Švedske mesne kroglice

ŠTEVILO PORCIJ 8

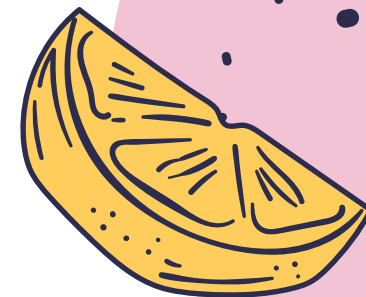
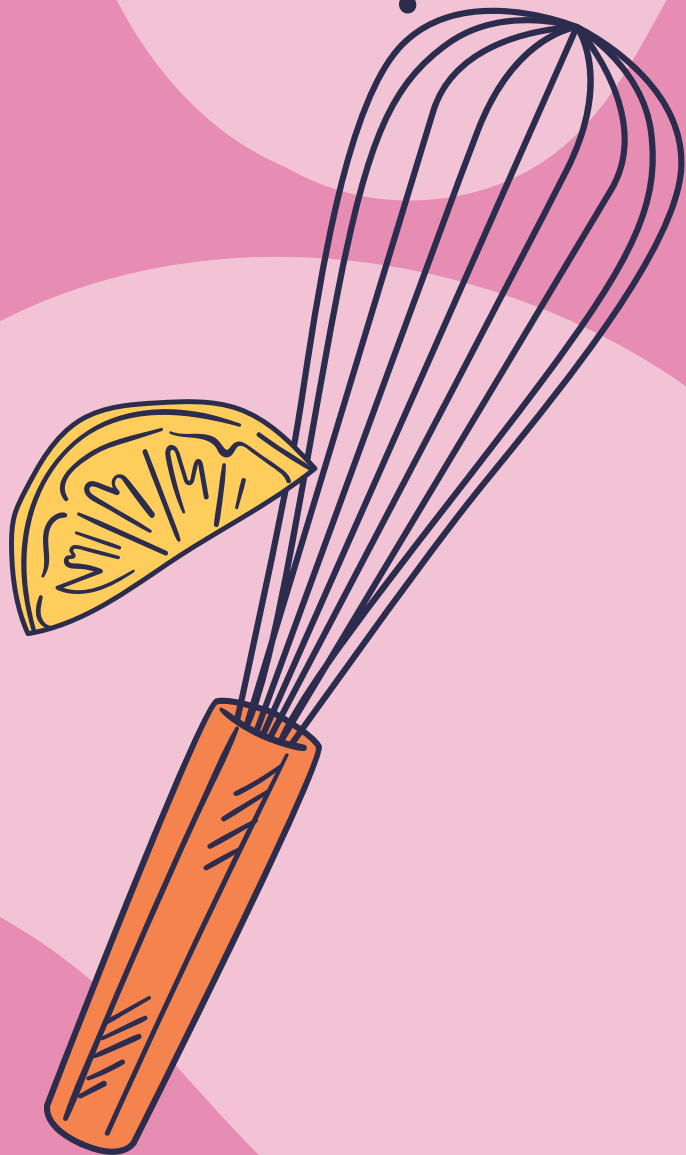
SESTAVINE

- 900 g mlete govedine
- 1,5 skodelice krušnih drobtin
- 180 ml mleka
- 3 rezine kruha
- 1 čebula
- 0,5 žličke soli
- 1 žlička popra
- 1 žlička mletega muškatnega oreščka
- 40 g masla
- 2,5 dl goveje jušne osnove
- 2 dl delno posnete sladke smetane

POSTOPEK

1. Čebulo olupimo, operemo in sesekljamo. Ponev segrejemo in v njej stopimo 10 g masla, na katerem med mešanjem na hitro popražimo čebulo, da postekleni. Čebulo ohladimo.
2. V večjo skledo nadrobimo kose kruha in primešamo drobtine. Dodamo ohlajeno čebulo, muškatni orešek in mleko. Zmes dobro premešamo in pustimo stati 10 minut, da kruh vpije tekočino.
3. V kruhovo zmes dodamo mleto govedino, sol in poper ter z rokami dobro pregnetemo, da se vse sestavine enakomerno razporedijo. Iz zmesi izoblikujemo za oreh velike kroglice. V ponvi stopimo preostalo maslo in na njem popečemo mesne kroglice, da z vseh strani lepo porjavijo. Pozorni moramo biti, da jih v ponvi ni preveč naenkrat.
4. Pečene kroglice preložimo na krožnik in v ponvi, kjer smo jih pekli, pripravimo omako. Prilijemo govejo jušno osnovo in sladko smetano. Vse skupaj kuhamo na zmerni temperaturi približno 5 minut. Nato temperaturo povišamo in pustimo, da omaka zavre. Pustimo jo vreti 1 minuto. Zmanjšamo temperaturo in dodamo pečene mesne kroglice. Vse skupaj kuhamo na nizki temperaturi še 2 minuti. Kroglice skupaj z omako serviramo na krožnike in postrežemo.

Sladice



DRŽAVA **BELGIJA**

Belgijski vafli

ŠTEVILO PORCIJ **8**

SESTAVINE

- 3 žličke pecilnega praška
- 1/2 čajne žličke soli
- 1 3/4 skodelice mleka
- 2 veliki jajci
- 1/2 skodelice olja ali stopljenega masla
- 1/2 čajne žličke čistega vanilijevega ekstrakta, neobvezno

POSTOPEK

1. Zberite sestavine. Pekač za vafle segrejte na visoki temperaturi. V veliki skledi zmešajte suhe sestavine. V merilni posodi za tekočino ali ločeni skledi stepite mleko, jajca in olje. Dodajte mokro mešanico k suhi mešanici in mešajte, dokler se ne združi. Testo je morda nekoliko grudasto, vendar je to normalno.
2. Dodajte 1/2 skodelice testa na sredino pekača za vafle in kuhajte 2 do 3 minute, dokler ni zlato rjave barve.
3. Prelijete z maslom in toplim javorjevim sirupom.

DRŽAVA **DANSKA**

Risalamande

RIŽEV PUDING

ŠTEVILO PORCIJ **4**

SESTAVINE

Rižev puding

- 2,25 dl kratkozrnatega belega riža (puding riž)
- 1 dl vode
- 1l mleka
- 2 strok vanilije (semena)

Risalamande

- 150 g mandljev
- 2 žlici sladkorja
- 5 dl smetane
- 1 pločevinka češnjeve omake (za preliv)

POSTOPEK

1. V ponev dajte riž in vodo. Segrejte in pustite vreti približno 2 minuti. Puding dodajte mleko in ob stalnem mešanju segrevajte do vretja. Dodajte semena vanilijevih strokov. To naredite tako, da strok vanilije narežete in z nožem postrgate semena. Vanilijo zmešajte z 2 žlicama sladkorja. Puding dodate še prazne vanilijeve stroke (še vedno imajo veliko okusa).
2. Puding pustite vreti pod pokrovko na majhnem ognju. Riž se v ponvi rad zažge, zato ne pozabite redno mešati. Pustite vreti približno 35 minut.
3. Odstranite prazne vanilijeve stroke. Rižev puding je zdaj pripravljen. Pustite, da se ohladi v hladilniku, preden nadaljujete s pripravo risalamande. Ta rižev narastek pripravite dan prej.
4. Segrejte nekaj vode do vrelišča in jo vlijte v manjšo posodo. Dodajte mandlje in jih pustite namakati v vroči vodi približno 5-7 minut. Mandlje enega za drugim vzemite in jih stisnite med dvema prstoma, da se lupina loči od mandlja. Po potrebi dodajte še vročo vodo. Mandlje je treba olupiti.
5. Mandlje na drobno nasekljate in primešate hladnemu riževemu puding.
6. Če ste uporabili originalni recept za rižev narastek (in ne tistega v tem receptu) in skuhati rižev narastek brez vanilijevih strokov, potem puding zdaj dodajte semena vanilije. Dodajte ga hladnemu riževemu puding in dobro premešajte.
7. V ločeni skledi smetano stepete v stepeno smetano in jo nežno primešate k riževemu puding. Risalamande je zdaj narejen. Do serviranja postavite v hladilnik.

DRŽAVA **ESTONIJA**

Ruiskatut

RŽENI PIŠKOTI

ŠTEVILO PORCIJ **6**

SESTAVINE

- 7 žlic (100 g) nesoljenega masla pri sobni temperaturi
- 3/4 skodelice (90 g) moke
- 1 skodelica (120 g) ržene moke
- 2 žlici (30 ml) mleka
- 1/3 skodelice (60 g) svetlo rjavega sladkorja
- 1 žlička (5 ml) pecilnega praška
- 1/2 žličke (2,5 g) soli

POSTOPEK

1. V skledi stepate maslo in sladkor, da zmes postane svetla in puhasta. Suhe sestavine presejte skupaj, nato pa jih postopoma dodajte masleni mešanici. Stepite v mleku. Testo zavijte v plastiko in postavite v hladilnik za 1 uro. Pečico segrejte na 190 °C. Dva pekača premažite z maslom. Testo razvaljajte na debelino 6 mm in z modelčkom za piškote izrežite 3,8 cm okrogle piškote.
2. Nepečene piškote položite na pekač in jih večkrat prebodete s konicami vilic.
3. Pečete 8 do 10 minut ali do svetlo rjave barve. Piškote ohladite pred serviranjem.

DRŽAVA **LITVA**

Tinginys

ŠTEVILO PORCIJ **8**

SESTAVINE

- $\frac{3}{4}$ skodelice nesoljenega masla
- 1 pločevinka sladkanega kondenziranega mleka
- 2 žlici nesladkanega kakava v prahu
- 8 skodelic čajnih piškotov, grobo zdrobljenih

POSTOPEK

1. V kozici na majhnem ognju stopite maslo. Vmešajte sladkano kondenzirano mleko in kakav v prahu ter med stalnim mešanjem segrevajte približno 2 minuti, dokler se dobro ne združita.
2. V večjo skledo stresemo zdrobljene piškote in jih prelijemo z mlečno mešanico. Dobro premešajte. Mešanico vlijete v veliko prozorno plastično vrečko in oblikujete hlebček.
3. Pustite nekaj ur, da se strdi in narežite na rezine za serviranje.



DRŽAVA HRVAŠKA

Hrvaški ocvrtki

ŠTEVILO PORCIJ 20

SESTAVINE

- 1 paket aktivnega suhega kvasa ali 2,25 čajne žličke
- 1 čajna žlička sladkorja
- 8 skodelic večnamenske moke
- 1 čajna žlička soli
- 1 skodelica temnih rozin
- 1/2 skodelice seseklanih orehov
- 1 trpko jabolko, naribano
- 2 žlički limonine lupinice
- 3 do 4 skodelice vode pri sobni temperaturi
- 3 skodelice olja, za cvrtje
- Slaščičarski sladkor za posip po želji

POSTOPEK

1. Zberite sestavine. Jabolko naribate.
2. Preizkusite kvas tako, da ga in 1 čajno žličko sladkorja raztopite v 1 skodelici tople vode. Ko se speni, prelijete v večjo skledo in dodate moko, sol, rozine, orehe, naribano jabolko in lupinico limone ter dobro premešamo. Dodajte 3 do 4 skodelice vode ali toliko, kot je potrebno, da dosežete konsistenco testa za torto. Pokrijte skledo s plastično folijo in pustite, da testo vzhaja, dokler se ne podvoji, približno 1 uro.
3. V ponvi z debelim dnom segrejte olje na 190 stopinj. Previdno spustite žlice testa v olje, pri čemer pazite, da ne bo preveč mase. Cvrete do zlate barve na dnu. Enkrat obrnite, da se obe strani zapečeta.
4. Ocvrtke odstranite z žlico z režami na plasti papirnatih brisač, da se odcedijo. Ponavljajte, dokler ne zmanjka testa. Ocvrtke po želji še vroče potresemo s slaščičarskim sladkorjem.



DRŽAVA MALTA

Pudina tal-ħobż

KRUHOV PUDING

ŠTEVILO PORCIJ 4

SESTAVINE

- 800 g kruha
- 50 g margarine
- 100 g sladkorja
- 3 jajca
- 50 g sesekljane mešane lupine
- naribana lupinica pomaranče
- 2 žlici kakava
- kapljica vaniljeve esence
- 200 g sultanij
- ščepec muškarnega oreščka
- 1 žlička mešanice začimb
- 1 žlička pecilnega praška
- 1 ½ skodelice mleka

POSTOPEK

1. Kruh narežete na kose, damo v skledo, zalijete z mlekom, da se namaka eno uro. V skledi zmešajte vse druge sestavine, dodajte kruh in nadaljujte z mešanjem, dokler se vsa mešanica dobro ne poveže.
2. Zmes vlijete v predhodno namaščen pekač.
3. Pečete v zmerni pečici približno 4 minute ali preverite tako, da v sredino zabodete nabodalo, če je puding pečen, mora ta izpasti čist.
4. Puding lahko jeste topel ali hladen.



DRŽAVA NIZOZEMSKA

Jabolčna pita

ŠTEVILO PORCIJ 8

SESTAVINE

TESTO ZA PECIVO

- 2 skodelici večnamenske moko
- $\frac{3}{4}$ skodelice masla, zmečkanega
- 2 jajci, pretepeni, razdeljeni
- $\frac{1}{2}$ skodelice belega sladkorja
- 1 žlica belega sladkorja
- 1 čajna žlička mletega cimeta

POLNILO

- 1 kg trpkih jabolk – olupljenih, brez peščic in narezanih na rezine
- $\frac{1}{2}$ skodelice sultanine rozin
- $\frac{1}{4}$ skodelice belega sladkorja
- 1 žlica mletega cimeta

POSTOPEK

1. Pečico segrejte na 175 stopinj C. Pekač premera 22 cm namastite.
2. V veliki skledi zmešajte moko, maslo, 1 1/2 jajca, 1/3 skodelice plus 1 žlico sladkorja in 1 čajno žličko cimeta. Zgnetite z roko, da nastane gladko, konsistentno testo.
3. Testo zvrnete na rahlo pomokano delovno površino. Razvaljajte 3/4 testa v 10-palčni krog; pritisnete na dno in ob stranice pripravljenega tortnega pekača.
4. V skledi zmešajte jabolka, sultanije, 1/4 skodelice belega sladkorja in 1 žlico cimeta. Premažete po testu v pekaču.
5. Preostalo testo razvaljate v krog; narežete na trakove. Z 2 najdaljšima trakovoma oblikujete X na sredini torte. Ustvarite mrežo s tkanjem navpičnih in vodoravnih trakov v vzorcu zgoraj in spodaj, pri čemer uporabite najkrajše trakove za robove. Konce trakov trdno pritisnete na rob torte; odvečno testo obrežite z nožem. Preostalo stepeno jajce premažite po testu.
6. Pecite v predhodno ogreti pečici, dokler pecivo ni svetlo rjavo, 60 do 65 minut.



DRŽAVA PORTUGALSKA

Pastel de nata

KREMNE TORTICE

ŠTEVILO PORCIJ 4

SESTAVINE

ZA TESTO PASTEL DE NATA

- 2 skodelici minus 2 žlici večnamenske moko plus dodatno za delovno površino
- 1/4 čajne žličke morske soli
- 3/4 skodelice plus 2 žlici hladne vode
- 250 g nesoljenega masla sobne temperature

ZA KREMO

- 3 žlice večnamenske moko
- 1 1/4 skodelice mleka razdeljeno
- 1 1/3 skodelice granuliranega sladkorja
- 1 cimetova palčka
- 2/3 skodelice vode
- 1/2 čajne žličke vanilijevega ekstrakta
- 6 velikih rumenjakov razžvrkljanih

ZA OKRAS

- Slaščičarski sladkor
- Cimet

POSTOPEK

1. V stoječem mešalniku, opremljenem s kavljem za testo, mešajte moko, sol in vodo, dokler ne nastane mehko, blazinasto testo, ki se odmakne od stene sklede, približno 30 sekund.
2. Delovno površino izdatno pomokajte in s strgalom za pecivo zgnetite testo v 15 cm kvadrat. Testo pomokate, pokrijete s plastično folijo in pustite počivati na sobni temperaturi 15 minut.
3. Testo razvaljajte v 46 cm kvadrat. Med delom s strgalom dvignite testo, da se prepričate, da se spodnja stran ne prime delovne površine.
4. Odstranite odvečno moko z vrha testa, obrežete morebitne neravne robove in z majhno zamaknjeno lopatico razmažite levi 2/3 dela testa z malo manj kot 1/3 masla, pri čemer pazite, da pustite 25 mm gladko obrobo okoli roba testa.
5. Nenamazano desno 1/3 testa (s strgalom za pecivo zrahljajte, če se lepi) lepo prepognite preko preostalega testa. Odstranite odvečno moko, nato prepognite levo 1/3 testa. Začnite od vrha in z roko potapljajte po testu, da sprostite morebitne zračne mehurčke, nato pa stisnite robove testa, da se zaprejo. S čopičem odstranite odvečno moko.





DRŽAVA PORTUGALSKA

Pastel de nata

KREMNE TORTICE

ŠTEVILO PORCIJ 4

POSTOPEK

6. Testo obrnite za 90° v levo, tako da je pregib obrnjen proti vam. Testo dvignete in pomokate delovno površino. Še enkrat ga razvaljajte na 46 cm kvadrat, nato levi 2/3 testa pokažite z 1/3 masla in ga razmažite po testu. Testo zložite, kot je navedeno v 4. in 5. koraku.
7. Za zadnje valjanje obrnite testo za 90° v levo in ga razvaljajte v pravokotnik velikosti 46 x 53 cm, tako da je krajša stran obrnjena proti vam. Preostalo maslo premažete po celotni površini testa.
8. Z lopatko dvignite rob testa, ki je najbližje vam, in testo razvaljajte stran od sebe v tesen hlod, pri čemer sproti obrišite odvečno moko s spodnje strani. Odrežite konce in prerežite hlod na pol. Vsak kos zavijte v plastično folijo in ohladite 2 uri ali po možnosti čez noč. (Pecivo lahko zamrznete do 3 mesece.)

NAREDITE KREMO

1. V srednje veliki skledi zmešajte moko in 1/4 skodelice mleka (60 ml), dokler ni gladka.
2. V majhni kozici zavrite sladkor, cimet in vodo ter kuhajte, dokler termometer s takojšnjim odčitavanjem ne zabeleži 104 °C. Ne mešajte.
3. Medtem v drugi majhni ponvi poparite preostalo 1 skodelico mleka (237 ml). V mešanico moke vmešajte vroče mleko.
4. Odstranite cimetovo palčko in nato sladkorni sirup v tankem curku vlijete v vročo mešanico mleka in moke ter hitro mešate. Dodajte vanilijo in mešajte minuto, dokler ni zelo vroča, vendar ne prevroča. Rumenjake stepete, zmes prelijete v skledo, pokrijete s plastično folijo in odstavite. Krema bo tanka; tako mora biti. (Kremo lahko hranite v hladilniku do 3 dni.)

SESTAVITE IN SPECITE PECIVO

1. Postavite rešetko za pečico v zgornji tretji položaj in pečico segrejte na 290 °C. Odstranite poleno peciva iz hladilnika in ga valjajte naprej in nazaj na rahlo pomokani površini, dokler ne doseže približno 25 mm v premeru in 16 centimetrov (41 cm) v dolžino. Narežite ga na skromne 18 mm kose. Položite 1 kos testa za pecivo, z odrezano stranjo navzdol, v vsako jamico neoprijemljivega pekača za mafine z 12 skodelicami 50 krat 15 mm. Če uporabljate klasične modele, testo narežite na 25 mm velike kose. Pustite, da se kosi testa nekaj minut zmeščajo, dokler niso prožni.
2. V bližini imejte majhno skodelico vode. Palca potopite v vodo, nato naravnost navzdol v sredino testene spirale. Poravnajte ga z dnom skodelice do debeline približno 1,5 mm, nato zgladite testo ob straneh in ustvarite dvignjeno ustnico približno 3 mm nad posodo. Dno testa mora biti tanjše od vrhov.
3. Vsako skodelico do 3/4 napolnite s hladno kremo. Pecivo pečemo, dokler robovi testa niso naborani in porjavijo, približno 8 do 9 minut za modelčke za mini mafine, 15 do 17 minut za klasične modelčke.
4. Odstranite iz pečice in pustite, da se pasta nekaj minut ohladi v ponvi, nato jo prestavite na rešetko in ohladite, dokler ni ravno topla. Pašteto izdatno potresemo s slaščičarskim sladkorjem, nato s cimetom in postrežemo. Ponovite s preostalim pecivom in kremo. Najbolje jih je zaužiti na dan, ko so narejeni.





DRŽAVA ROMUNIJA

Papanași

ROMUNSKI SIRNI CMOKI

ŠTEVILO PORCIJ 6

SESTAVINE

- 2 jajci
- 0,5 skodelice sladkorja
- sol
- limonina lupina
- 1 čajna žlička vanilijevega ekstrakta
- 500 g skute
- 1,5 skodelice moke
- 2 žlici limoninega soka
- rastlinsko olje
- 500 g kisle smetane
- marmelada iz borovnic/
gozdnih sadežev

POSTOPEK

1. Dodajte jajca in sladkor v veliko skledo. Mešajte, dokler se sladkor ne vpije. Dodajte limonino lupino, ekstrakt vanilije, kremni sir, moko in limonin sok. Mešajte z lopatko, dokler ne dobite gladkega, svilnatega testa. Delovni prostor potresite z moko.
2. Testo razdelite na 6 majhnih kroglic in 6 večjih. Velike kroglice razvaljamo v debele svaljke in konce zvitkov združimo, da dobimo krog z luknjo na sredi. Uporabite majhne kroglice, da napolnite prazne zavijanje.
3. V globoki ponvi na močnem ognju segrejte rastlinsko olje. Krofe cvremo 7-8 minut, da postanejo zlati in hrustljavi. Postrezite jih s kisló smetano in marmelado iz robid/gozdnih sadežev.



DRŽAVA SLOVENIJA

Potratna potica

ŠTEVILO PORCIJ 20

SESTAVINE

BISKVIT

- 2 jajci, ½ dcl vode, ½ dcl olja, 12 dkg sladkorja, 10 dkg moka, 1 pecilni prašek, čokolada v prahu

SKUTINA FILA

- 0,5 kg skute, 180g kisle smetane, sladkor po okusu, malo stisnjene limone

OREHOVA FILA

- 60dkg mletih orehov, sladkor po okusu, malo kakava(Benko), vroče mleko, malo ruma

KVAŠENO TESTO

- 40dkg gladke bele moka tip 500, ½ kocke kvasa, žlica sladkorja, čajna žlička soli, 1 jajce, toplo mleko, vaniljin sladkor, malo naribane limonine lupine

POSTOPEK

BISKVIT

1. Po receptu spečemo 2 biskvita, vendar v enega ne dodamo čokolade v prahu. Biskvitno testo pripravimo tako, da beljake ločimo od rumenjakov, stepemo beljake, rumenjake pa stepemo s sladkorjem v gladko zmes. Moko in pecilni prašek skupaj zmešamo. Zmes rumenjakov in beljakov previdno pomešamo s kuhlalnico. Previdno dodamo zmes moka in pecilnega praška. Postopek ponovimo še enkrat, samo da dodamo še čokolado v prahu. Pečico damo na 180°C in pečemo nekje 20min.

SKUTINA FILA

2. Po receptu pomešamo vse sestavine skupaj.

OREHOVA FILA

3. Zmeljemo orehe in jim dodamo ostale sestavine, da dobimo mazljivo zmes.

KVAŠENO TESTO

4. V moko naredimo udolbino, dodamo kvas, sladkor ter zalijemo s toplim mlekom. Počakamo, da zmes vzhaja. Sol dodamo na rob posode, tako, da se ne dotika kvasa. Stepemo jajce in jo dodamo preden začnemo gnetiti testo. Previdno dodajamo toplo mleko in zagnemo testo. Pustimo, da testo vzhaja.
5. Pripravimo na oljen pekač, vzamemo 2/3 kvašenega testa, in ga zvaljamo, tre razporedimo enakomerno po pekaču tako, da gleda testo malo čez rob pekača. Na testo namažemo ½ orehove zmesi, nadaljujemo s temim biskvitom, sledi celotna skutina fila, nato položimo na skutino maso bel biskvit, nanj namažemo drugo polovico orehove mase, testo, ki nam je ostalo položimo na vrh. Rob potice zašijemo z vilico. Z vilco popikamo tudi po vrhu potice. Pustimo, da vzhaja.
6. Pečico ogrejemo na 220°C in jo pustimo peči za približno 40 min. Najprej jo pečemo v sredini pečice, ko dobi zlatorumeno barvo, jo prestavimo v spodnji del pečice in jo do konca peke pokrijemo z alufolijo. Narežemo in uživamo.



