

**EKONOMSKA ŠOLA CELJE
GIMNAZIJA IN SREDNJA ŠOLA**

TRADICIONALNE JEDI EVROPSKE UNIJE

Uredila : KLEMEN Neja, 1. d

CELJE, APRIL 2020

SLOVENIJA

PREKMURSKA GIBANICA

Ta posebna sladica je kulinarčna specialiteta, ki prihaja iz Prekmurja.

Sestavine: 10 žic masla, 1dl kisle smetane. Za jabolčni nadev potrebujemo: 400g kiselkastih jabolk, 3 žlice sladkorja, 1 žlička mletega cimeta, 1 žlica nastrgane limonine lupine. Za makov nadev: 200g mletega maka, 5 žlic sladkorja, 1 vrečka vanilijevega sladkorja, 1dl mleka. Za orehov nadev: 200g mletih orehov, 5 žlic sladkorja, 1 vrečka vanilije, 2dl mleka, 1 žlička mletega cimeta. Za skutin nadev: 300g puste skute, 5 žlic rozin, 1 jajce, 1 dl kisle smetane, 2 žlici sladkorja, 2 žlici ruma. Za testo: 500g moke, 1 jajce, 1 žlička limoninega soka, 3 dl mlečne vode, 1 ščepec soli, 3 žlice olja.

Postopek: V posodo presejemo moko in na sredni naredimo jamico, v katero dodamo preostale sestavine za testo. Zamesimo vlečno testo (opisan v nadaljevanju). V rum namočimo rozine. Pristavimo kozico s 3 dl mleka, ki ga zavremo. Mak stresemo v posodico in ga prelijemo z decilitrom vrelega mleka ter sladkamo z navadnim in vanilijevim sladkorjem. Skuto stresemo v skledo in jo razdrobimo z vilicami. V skledo ubijemo jajce, vlijemo smetano, sladkor in v rumu namočene rozine. Vse skupaj dobro premešamo z vilicami. V skledo stresemo orehe, jih zalijemo z 2 dl vrelega mleka in potresemo z navadnim in vanilijevim sladkorjem ter cimetom. Mešamo z vilicami toliko časa, da dobimo kremasto zmes. Jabolka operemo, osušimo s kuhinjsko krpo, nato pa jih olupimo, naribamo in stresemo v skledo. Posipamo jih s sladkorjem in pristavimo ponev z žlico masla. Na ponev stresemo jabolka, premešamo in pokrijemo s pokrovko. Dušimo 5 minut, nato pa dodamo cimet in limonino lupino in vse skupaj ponovno premešamo. V manjši kozici stopimo 5 žlic masla in segrejemo pečico na 180 stopinj. Vlečeno testo na pomokani delovni površini razvaljamo in zelo na tanko razvlečemo. Debelejše konce odrežemo, testo pa zrežemo na 6 enako velikih površin tako, da se bodo prilegale velikosti pekača, ki ga nameravamo uporabiti za pečenje. Pekač namažemo z maslom in nanj položimo prvi sloj vlečenega testa, ki ga poškopimo s stopljenim maslom. Na testo položimo še en sloj testa, ki ga tudi poškopimo z maslom. Na ta sloj enakomerno namažemo makov nadev, ki ga prekrijemo z vlečenim testom. Nato testo pokapamo s stopljenim maslom. Namažemo s skutinim nadevom in pokrijemo s testom. Testo spet pokapamo z maslom, nato namažemo z orehovim nadevom in pokrijemo z vlečenim testom. Testo pokapamo in namažemo z jabolčnim nadevom. Obložimo z zadnjim slojem testa, ki ga pokapamo z maslom in polijemo s kislom smetano. Pekač potisnemo v pečico in gibanico pečemo eno uro. Pečeno gibanico vzamemo iz pečice in dobro ohladimo. Ohlajeno razrežemo na poljubno velike kose, ki jih serviramo na krožnike.

Za vlečeno testo potrebujemo: 350g gladke moke (namenska moka za vlečeno testo), 1 jajce, malo soli, 2 žlici plja, 150 mlačne vode, 1 žlica kisa, olje za premaz. Postopek: V skledo presejemo moko in na sredini naredimo jamico, v katero vlijemo razžvrkljano jajce. Prilijemo

olja in mlačno vodo, ki smo jo zmešali s soljo in kisom. Sestavine s prsti dobro premešamo, da se sprimejo skupaj in dobimo grobo testo. Testo nato z rokami gnetemo toliko časa, da postane povsem mehko, gladko in elastično ter se ne oprijemlje rok. Če je preveč suho, prilijemo še malo vode. Ugneteno testo oblikujemo hlebček, ki ga premažemo z oljem, pokrijemo s pogreto skledo in pri sobni temperaturi pustimo počivati 30 do 60 minut. Spočito testo na pomokanem prtu čim bolj tanko razvečemo. To storimo tako, da pod testo damo eno ali obe roki, nato pa ga s hrbtno stranjo rok počasi in previdno vlečemo od sredine proti robu, proti sebi (glej sliko!), da dobimo na sredini primerno tanko testo, skozi katero bi lahko »prebrali časopis ali ljubezensko pismo«. Debel rob ob straneh obrežemo.



ŠPANIJA

TORTILLA DE PATAS - ŠPANSKA TORTILJA

Španska tortilja je ena izmed najbolj tradicionalnih jedi iz Španije. Špansko tortilijo lahko pripravimo na 1001 način.

Sestavine: 100 ml olivnega olja, 400g nemokastega krompirja, 1 čebula, 5 jajc, 0.5 žličke soli, 3 ščepce popra.

Postopek: Krompir olupimo, operemo pod tekočo vodo in narežemo na majhne koščke. Koščke krompirja osušimo s papirnatimi brisačkami. Čebulo olupimo in drobno sesekljam. Na kuhalnik pristavimo veliko ponev, v kateri na srednji temperaturi dobro segrejemo olivno olje. Na segreto olje stresemo koščke krompirja in sesekljano čebulo, temperaturo nekoliko znižamo in zelenjavo dušimo približno 20 minut. Med dušenjem zelenjavo večkrat premešamo. Krompir mora postati mehak, vendar pazimo, da ne porjavi! V večjo skledo ubijemo jajca in jih z ročno metlico rahlo razžvrkljamo. Jajca začinimo s soljo in poprom. Na novo skledo postavimo cedilo, v katero stresemo podušeno zelenjavo. Olje, ki odteče, prihranimo, odcejeno zelenjavo pa primešamo k jajcem. Ponev obrišemo s papirnato brisačko in v njej segrejemo 4 žlice prihranjenega olja. Ko se olje segreje, v ponev vlijemo jajčno mešanico in tortiljo na zmerni temperaturi pečemo 3 do 5 minut. Ko jajca na spodnji strani zakrknijo, na ponev postavimo narobe obrnjen krožnik, na katerega zvrnemo tortiljo. V ponvi segrejemo še malo prihranjenega olja. Nato v ponev previdno dodamo tortiljo in jo spečemo še na drugi strani. Ko se tortilja zlato rjavo obarva tudi na drugi strani, jo stresemo na velik servirni krožnik in pustimo najmanj 5 minut počivati. Tortiljo razrežemo na četrtine, katere serviramo na krožnike in postrežemo.



PORTUGALKSA

BACAIHAU A BRAS - POLENOVKA

Zanjo pravijo, da je nacionalna jed in je na prvem mestu. Portugalci jo znajo pripraviti na 365 načinov, za vsak dan v letu drugače.

Sestavine: 200g soljene trske, olivno olje, 3 večje krompirje, 1 manjša čebula, 1 lovorjev list, 3 jajca, sol, poper, peteršilj, 8 razkoščičenih črnih oliv.

Postopek: Trsko prej razsolimo po navodilih na embalaži. Trsko položimo v kozico, prevremo z vodo, zavremo in kuhamo približno 15 minut. Ko postane mehka, jo odcedimo, na krožniku razkosamo na manjše koščke in pustimo, da se ohladi. Krompir olupimo in narežemo na paličice, podobne vžigalicam. Krompir ocvremo v manjši količini olja v ponvi ter nato na krožniku popivnamo odvečno maščobo. Iz ponve odlijemo odvečno olje ter nato v njej prepražimo čebulo, ki ji dodamo lovorov list. Ko je čebula prepražena, odstranimo lovorjev list in v ponev stresemo ocvrt krompirček in ribo - dobro premešamo.

V skledi zmešamo jajca, poper in malce soli (po potrebi). Zmešana jajca zlijemo v ponev čez ribo, krompir in čebulo, vse skupaj dobro premešamo in kuhamo še toliko časa, da jajca zakrknijo. Tik pred koncem kuhanja dodamo nasekljan peteršilj in črne olive.



FRANCIJA

CREPES SUZETTE - PALAČINKE

So majhne in zelo tanke palačinke prelite s pomarančno omako. Veljajo za poobedek klasične francoske kuhinje.

Sestavine: 2 žlici olja za peko palačink, 10 cl grand marnierja (maraskino, konjak). Za omako potrebujemo: 60g masla, 2 pomaranči (sok in naribana lupinica), 10 kock sladkorja. Za testo: 3 jajca, 2 2 ščepca soli, 1 žlica sladkorja v prahu, 300ml mleka, 2 žlici ruma, 125g moka.

Postopek: Jajca z ročno metlico dobro stepemo, dodamo še mleko, sol, sladkor in rum. V večjo skledo presejemo moko in nanjo zlijemo jajčno zmes ter z metlico dobro premešamo, da dobimo gladko testo brez grudic, ki ga pustimo počivati 15 minut. V skledo stresemo kocke sladkorja, jih prelijemo s pomarančnim sokom in potrosimo z naribano lupinico. V manjši ponvi segrejemo malo olja in ko se segreje, na njem spečemo majhne in čim bolj tanke palačinke. Pečene palačinke preganemo na četrtinke in shranimo na toplo. V čisti ponvi razpustimo maslo. Sladkor s pomarančno lupinico in sokom dodamo razpuščenemu maslu in mešamo toliko časa, da se sladkor povsem raztopi. Palačinke serviramo na manjše krožnike in prelijemo s pomarančno omako. Nato jih prelijemo še z grand marnierjem (maraskinom, konjakom) in flambiramo. Pripravljeno sladico takoj postrežemo.



ITALIJA

PANNA COTTA CON SCIROPPO DI CAFFE - PANNA COTTA S KAVNIM SIRUPOM

Priljubljena italijanska sladica iz kuhane smetane je klasika, ki dopušča številne možnosti prilagajanja različnim okusom. Lahko jo prelijemo s sadnim, karamelnim ali čokoladnimi prelivami.

Sestavine: 500g sladke smetane, 250 ml mleka, 140 g sladkorja, 1 strok vanilije, 50 ml vode, 3 žličke želatine v prahu. Za kavni sirup potrebujemo: 200 ml kave espresso, 70 g sladkorja.

Postopek: V manjši skledici zmešamo želatino v prahu in vodo. Pustimo stati 5 minut, da želatina nabrekne. Na kuhalnik pristavimo kozico, v kateri zmešamo kavo in sladkor. Na srednji temperaturi med mešanjem segrevamo toliko časa, da se sladkor raztopi. Ko tekočina zavre, temperaturo znižamo in pustimo, da rahlo vre približno 10 minut. Kozico odstavimo in kavni sirup ohladimo. Na kuhalnik pristavimo novo kozico s sladko smetano, mlekom in sladkorjem. Vanilijev strok podolžno razpolovimo in z nožev konico izpraskamo semena, ki jih skupaj s strokom dodamo v kozico. Na zmernem ognju med občasnim mešanjem kuhamo približno 5 minut, da se sladkor raztopi, nato kozico odstavimo. Odstranimo vanilijev strok, dodamo želatino in mešamo, da se le-ta povsem razpusti. Kozarčke oplaknemo s hladno vodo in odcedimo. V kozarčke najprej vlijemo malo kavnega sirupa, nato pa jih skoraj do vrha napolnimo s kuhano smetano. V kozarčke jo vlivamo čez narobe obrnjeno žlico, saj tako lažje ohranimo dve plasti. Pustimo, da se smetana ohladi na sobno temperaturo, nato pa kozarčke prekrijemo s prozorno folijo in za 2 do 4 uri postavimo v hladilnik, da se sladica ohladi in strdi. Ohlajeno sladico prelijemo s kavnim sirupom in postrežemo kar v kozarčkih.



NEMČIJA

BIENENSTICH - ČEBELJI PIK

Sladica je dobila svoje ime po zgodbi, da je nanjo priletela čebela in pičila nemškega slaščičarja, ki je pripravljaval pecivo. Po drugi legendi pa je bila sladica narejena v čast dvema mladima pekoma, ki sta po naključju branila mesto tako, da sta na napadalce vrgla čebelje gnezdo.

Sestavine: Za kvašeno testo: 500g moke, 20 g kvasa, 40 g sladkorja, 250 ml mlačnega mleka, 2 jajci, 50 g masla, 1 ščepec soli. Za medeni preliv: 5 žlic medu, 100 g masla, 120 g sladkorja, 200 g mletih mandljev (mandljevih paličic). Pudingova krema: 1 vrečka za vanilijev puding, 0.5 mleka, 2 žlici sladkorja, 100 g zmečkanega masla, 3 žlice mletega sladkorja.

Postopek: Širok plitek pekač premažemo z maslom. Iz sestavin za testo zamesimo kvašeno testo. Moko presejemo v skledo, na sredini naredimo jamico in vanjo zdrobimo kvas. Zmešamo ga z mlačnim mlekom in malo moke v kašasto zmes. Skledo pokrijemo s prtičem in na toplem pustimo, da kvas malo vzhaja. Jajca zmešamo s stopljenim maslom in soljo. Zmes vlijemo v skledo s kvascem ter vse skupaj zgnetemo v gladko in elastično testo. Testo naj vzhaja 30 minut. Vzhajano testo razvaljamo in položimo na pomaščen pekač. Pečico segrejemo na 200 °C. Med, surovo maslo in sladkor mešamo na majhnem ognju, da se sestavine lepo povežejo med seboj, nato pa dodamo mandlje. Zmes zopet postavimo na kuhalnik in pustimo, da še enkrat zavre. Ko je ohlajena, jo razmažemo po testu. Pogačo pečemo na srednji temperaturi 30 minut. Iz praška za puding, mleka in sladkorja skuhamo puding in ga ohladimo. Maslo penasto stepemo in mu po žlicah dodajamo ohlajeni puding in sladkor v prahu. Ohlajeno pogačo vodoravno prerežemo na pol. Spodnji sloj namažemo s pudingovo kremo in ga prekrijemo z drugim slojem. Pripravljeno pecivo shranimo v hladilnik in pustimo, da se dobro ohladi. Ohlajeno pecivo narežemo na poljubno velike kose.



AVSTRIJA

KAISERSCHMARRN - CESARSKI PRAŽENEC

Najbolj odmevna zgodba, da se je kraljevskemu kuharju ponesrečila palačinka, ki jo je pripravil za cesarja Franca Jožefa I. ravno zaradi tega ji je dodal pest rozin, dokončno raztrobil palačinko, jo posul s sladkorjem v prahu in ponudil kot novo jed.

Sestavine: 3 jajca, 500 ml mleka, 2 žlički sladkorja, 1 ščepec soli, 350 g moke, 1 pest rozin, 1 dl ruma, 0.3 mineralne vode, 30 g masla, 2 žlici sladkorja v prahu za posip.

Postopek: Rozine preberemo, operemo in dobro osušimo. Za 10 minut jih namočimo v rum. V dve skledici ločimo beljake od rumenjakov. V skledo z rumenjaki zlijemo mleko in mineralno vodo ter dodamo sladkor in sol. Zmes z metlico dobro premešamo, da se vse sestavine spojijo. Nato med počasnim mešanjem previdno vsipamo moko in mešamo toliko časa, da nastane gladka zmes brez grudic. V zmes dodamo odcejene rozine in še enkrat premešamo. Iz beljakov z električnim mešalnikom stepemo čvrst sneg. Postopoma in počasi sneg vmešavamo v maso z rozinami. Ko je ves sneg vmešan v maso, na kuhalnik pristavimo ponev. V ponvi stopimo maslo in vanjo previdno vlijemo zmes. Pečemo na srednji temperaturi toliko časa, da se spodnja stran zapeče. Nato s kuhalnico palačinko previdno obrnemo in z vilicami ali kuhalnico raztrgamo. Koščke previdno obračamo, vendar ne potiskamo ali mečkamo. Pečemo toliko časa, da se zlatorumeno zapečejo z vseh strani. Cesarški praženec serviramo in posujemo s sladkorjem v prahu.



MADŽARSKA

MEGKAPOD A TORTAT - DOBOŠ TORTA

Legenda o doboš torti sega v leto 1885, ko je madžarski slaščičar Jozsef C. Dobos svetu predstavil pionirsko torto na splošni nacionalni razstavi v Budimpešti. Danes je doboš torta ena izmed najpomembnejših madžarskih sladic.

Sestavine: za karamelo: 200g sladkorja, 1 žlička masla. Za nadev: 0.5 l mleka, 1 vrečka vanilijevega pudinga, 1 rumenjaki, 120 g sladkorja, 250 g masla, 50 g lešnikove nugat kreme, 60 g jedilne čokolade. Za tortni list: 7 jajc, 150 g sladkorja, 1 ščepec soli, 150 g moka.

Postopek: V dve skledi previdno ločimo rumenjake in beljake. Rumenjake z ročnim mešalnikom penasto umešamo s 75 g sladkorja in soljo. Iz beljakov in 75 g sladkorja pa stepemo čvrst sneg. Sneg z metlico počasi in previdno vmešamo v rumenjakovo zmes. Na zmes presejemo moko in vse skupaj počasi zmešamo v gladko zmes. Pečico segrejemo na 220 °C. V modelih (modelu) iz zmesi oblikujemo 5 tankih krogov s premerom 26 cm in jih postavimo v ogreto pečico. Pečemo jih 7 minut. Pečene vzamemo iz pečice in pustimo, da se ohladijo. Medtem pripravimo nadev. V skledi z metlico razžvrkljamo rumenjaki s 4 žlicami mleka. V jajčno zmes stresemo prašek za puding in dobro premešamo, da dobimo gladko zmes. Preostanek mleka vlijemo v kozico in dodamo sladkor. Kozico pristavimo na štedilnik in tekočino zavremo. Zmanjšamo temperaturo in v sladkano mleko vmešamo pudingovo zmes. Kuhamo še dobrih 5 minut in pazimo, da puding ne zavre. Vmes nenehno mešamo, da se ne naredijo grudice. Kozico odstavimo in puding ohladimo. Večkrat premešamo, da se nam ne naredi skorjica. V drugi kozici stopimo maslo, ga prelijemo v skledo in z mešalnikom penasto umešamo. Postopoma maslu dodajamo ohlajeno pudingovo zmes. Nato nad vodno kopeljo stopimo nugat in jedilno čokolado, malo ohladimo in tudi to počasi umešamo v pudingovo zmes. 4 tortne oblate premažemo s 4/5 kreme in jih zložimo drug na drugega. S preostalo kremo premažemo celo torto. V kozici med nenehnim mešanjem stopimo sladkor in maslo. Mešamo toliko časa, da se naredi karamel. Peti tortni oblat hitro premažemo s karamelom in rob lepo obrežemo z namaščenim nožem. Nož znova namastimo in prevlečeno ploščo razrežemo na 12 kosov. Kose lepo zložimo na torto. Iz preostale karamele lahko oblikujemo še karamelno mrežico, s katero okrasimo torto. Torto za 1 uro postavimo v hladilnik. Ohlajeno torto razrežemo na kose in serviramo na krožnike.

P.S.: Za pripravo tortnih oblatov moramo obložiti vsaj 2 modela s papirjem za peko. V primeru, da imamo samo en tortni model, bomo morali oblate peči enega za drugim.



HRVAŠKA

HOBOTNICA ISPOD PEKO - HOBOTNICA IZPOD PEKE

Je tradicionalna hrvaška jed.

Sestavine: 4 sveže očiščene, 4 strokov česna, 2 čebuli, 1 šopek peteršilja, 2 lovorjeva lista, 1.5 dl olivnega olja, 1 vejica rožmarina, 2 ščepeca soli, 2 ščepeca mletega črnega popra, 1 pest zelenih oliv, 1 limona za okras.

Postopek: Hobotnice dobro operemo in osušimo. Lovke potolčemo s kladivom za meso, da bodo mehkejše. Čebuli olupimo, operemo in sesekljam. Operemo lovorjeva lista. Rožmarin operemo, osmukamo in na drobno sesekljam. Česen olupimo, stremo z nožem in sesekljam. Pečico segrejemo na 200 °C. Ognjevarno posodo premažemo z olivnim oljem in vanjo položimo hobotnice. Potresemo jih s sesekljanim česnom, rožmarinom, čebulo in potresemo še s poprom in soljo. V posodo dodamo še lovor, hobotnice prelijemo z malo olivnega olja in posodo pokrijemo. Posodo položimo v ogreto pečico in hobotnice pečemo 50 minut. Nato pokrov odkrijemo in pečemo še 10 minut. Posodo s hobotnicami vzamemo iz pečice in jih razporedimo na krožnike. Vsako hobotnico prelijemo še s tekočino iz pekača. Operemo in osmukamo peteršilj. Na drobno ga sesekljam in potresemo po hobotnicah. K vsaki hobotnici dodamo še nekaj zelenih oliv. Operemo limono. Narežemo jo na krhle in jih dodamo kot okras.

Odlična priloga k hobotnici je pečen krompir iz pečice.



GRČIJA

SPANAKOPITA - ŠPINAČNA PITA

Je slano grško predjed.

Sestavine: 1kg špinače, 0.5 šopka peteršilja, 0.5 šopka origana, 6 šalotk, 9 žlic olivnega olja, 3 stroki česna, 2 jajci, 200 g feta sira, 0.75 svežega mletega črnega popra, 0.5 žličke soli. Za premaz: 1 jajce. Za testo: 400 g moke, 4 žlic olivnega olja, 0.5 žličke soli, 1 žlička kisa, 1 skodelica vode.

Postopek: Naredimo testo: moko in sol presejemo v veliko skledo. Vodo, 2 žlici olja in žličko kisa zmešamo v lončku. Tekočino prilijemo k moki in zamesimo gladko in prožno vlečeno testo, ki ga gnetemo še približno 2 minuti. Testo oblikujemo v kroglo. Položimo jo na krožnik, naoljimo s preostalim oljem, zavijemo v folijo in pustimo počivati 30 minut. Česen in šalotke olupimo in seseklamo. Zelišča operemo, otresemo in na drobno nasekljamo. Špinačo očistimo, operemo in odcedimo. Jajca ubijemo v skledo in jih z metlico stepemo. Dodamo še nadrobljen feta sir in vse skupaj dobro premešamo. Pripravimo nadev: v veliki ponvi na srednji temperaturi segrejemo olje, dodamo česen, ki ga pražimo 10 do 20 sekund. Dodamo šalotke, sol in poper in med mešanjem pražimo, dokler čebula na postekleni. Dodamo špinačo in zelišča, povečamo temperaturo in med mešanjem kuhamo, dokler zelenje ne upade in skoraj vsa tekočina ne povre, kar traja 6 do 8 minut. Ponev odstavimo, počakamo, da se zmes ohladi in primešamo jajca in sir. Testo položimo na pomokano delovno površino in ga razrežemo na 7 delov. Vsak del testa oblikujemo v kroglo, jo sploščimo in razvaljamo čim bolj na tanko v krog, večji od pekača za pito. Pekač namastimo, nato pa vanj na dno položimo 4 testene kroge. Razvaljane kroge zlagamo na kup tako, da vsakega premažemo z žlico olja. Vključimo pečico in jo naravnamo na 180 °C. Testo s prsti narahlo pritisnemo na dno in ob obod modela. Na testo naložimo špinačni nadev in ga po vrhu zgladimo. Nadev pokrijemo s preostalimi testenimi krogi. Na robu testo zvijemo in stisnemo skupaj, da je pita zatesnjena. V lonček ubijemo jajce in ga stepemo. Pito premažemo s stepenim jajcem. Pečemo jo v ogreti pečici 25 do 30 minut, da se zlato rjavo zapeče. Pečeno pito hladimo na rešetki 15 minut, nato pa jo razrežemo, razdelimo na krožnike in postrežemo.



IRSKA

CAL CENNANN - ZELJE Z BELO GLAVO

Je priljubljena irska jed, ki se tradicionalno postreže čez noč čarovnic.

Sestavine: 1kg krompirja, 100 g masla, 140 g hrbtne slanine, 1 manjša glava zelja ali ohrovt, 150 ml sladke smetane, sol, sveže mleti poper.

Postopek: Krompir temeljito operemo pod tekočo vodo in po potrebi tudi oščetkamo. Zložimo ga v večji lonec in zalijemo s tolikšno količino hladne vode, da je povsem prekrit. Vodo posolimo in lonec pristavimo na kuhalnik. Krompir v olupku kuhamo 25 do 30 minut, da se zmehča. Z ostrim ozkim nožem preverimo, ali je kuhan. Medtem ko se krompir kuha, slanino narežemo na koščke. Z zeljne glave potrgamo liste in jih operemo pod tekočo vodo. Iz listov izrežemo trda stebila, preostanek pa narežemo na trakove. V ponvi razpustimo četrtno masla in na njem med mešanjem 5 minut pražimo zelje in slanino. Kuhan krompir ohladimo in malce ohladimo. Še vročega olupimo in v loncu gladko pretlačimo. V kozici segrejemo preostalo maslo in smetano. Vrelo zmes vmešamo v pretlačen krompir, potem pa v krompir vmešamo še popraženo zelje in slanino. Jed po okusu začinimo s soljo in sveže mletim poprom.



POLSKA

ULOTKA MAKOWA - MAKOVA ZLOŽENKA

Tradicionalna poljska božična sladica, brez katere si ne morejo predstavljati praznovanje božiča.

Sestavine: 250 g makovih zrn, 0.5 l mleka, 0.5 l polnomastne smetane, 1 žlica masla, 8 žlic tekočega medu, 88 ml ruma, 177 ml amaretta, 1 žlička mletega cimeta, 50 g rozin, 30 g orehovih jedrc, 40 g mandljev, 1 štruca belega mlečnega kruha, 60 g jedilne čokolade, 50 g balanširanih razpolovljenih mandljev, 50 g ribezove marmelade.

Postopek: Orehe in mandlje preberemo in grobo nasekljamo (razen blanširanih mandljevih polovičk, ki jih bomo potrebovali za okras). Čokolado naribamo. Rozine preberemo, operemo in namočimo malo ruma. Kruh narežemo na tanke rezine, ki jih damo v skledo in pokrijemo s kuhinjsko krpo, da se kruh ne izsuši. Cedilo obložimo s čisto kuhinjsko krpo in vanj stresemo makova zrna. Zavremo nekaj dl vode in s kropom dvakrat poparimo mak. Počakamo, da se dodobra odcedi, nato pa ga fino zmeljemo v multipraktiku. V veliko kozico vlijemo mleko in smetano. Dodamo maslo, pristavimo in segrevamo skoraj do vretja. Medtem stalno mešamo. Primešamo še med, preostali rum, amaretto, cimet, rozine, orehe in mandlje. Temperaturo znižamo na najnižjo stopnjo in zmes počasi kuhamo 10 minut. Občasno premešamo. Kozico odstavimo in primešamo mak, dvakrat premešamo in pustimo počivati 10 do 15 minut, da se mak napne, zmes pa zgosti. V veliko servirno stekleno skledo izmenično nalagamo plasti kruha in makove zmesi. Začnemo in končamo z makovo zmesjo. Naredimo približno 3 do 4 plasti. Na koncu sladico posujemo z naribano čokolado in okrasimo z rožicami iz mandljevih polovičk in ribezove marmelade. Skledo pokrijemo in čez noč shranimo v hladilniku. Sladica se med počivanjem zgosti in strdi, tako da jo lahko razrežemo z nožem. Naslednji dan sladico razrežemo na posamezne kose, katere razporedimo na krožnike in postrežemo.



SLOVAŠKA

BRYNDZOVE HALUŠKY - CMOKI S SIROM BRYNDZA

Je državna jed Slovaške.

Sestavine: 2 srednja krompirja, 1 skodelica moke, 1 ščepec soli, 150 g prekajene ali navadne slanine, ½ žlice rastlinskega olja, 125 g bryndza ali drugi mehki sir (feta ali kozji sir), 50 ml smetane (neobvezno).

Postopek: krompir naribamo in položimo v skledo. Zmešamo moko in sol s krompirjem, dokler ne dobimo gostega lepljivega testa. Z lahkoto se mora prilepiti na lopatico ali žlico. Če se ne, dodajmo še malo moke. Slanino sesekljam na majhne kose in v olju na nizkem olju pražimo do rjave in hrustljave barve. Med tem zavremo velik lonec vode in mu dodamo malo soli. V vreli vodi preizkusimo majhno žlico mešane mešanice. Mehek cmok naj se kuha 3-4 minute. (Tradicionalen način izdelave haluskya je, da testo postavimo na desko za rezanje in majhne kose 1x2 cm narežemo neposredno v vodo.) Naenkrat damo več haluških cmokov. Ker bodo potonili do dna, jih hitro premešamo. Kuhamo dokler ne priplavajo na vrh in ne spremenijo barve. Vzamemo iz vode in odcedimo. Prestavimo v večjo skledo in premešamo sir, dokler ga enakomerno razmažemo. Po okusu dodamo še stepeno smetano. Halusky razporedimo in po vrhu položimo še ocvrto slanino.



FINSKA

PORKKANAALITIKO - POLJE KORENJA

Posoda korenja je sestavni del finske tradicionalne božične mize.

Sestavine: 1 kg korenja, 5 dl vode, 1 ščepec soli, 1/2 dl riža ali kaše, 2 dl stepene smetane, 1 dl polnomastnega mleka, 1 jajce, 1/2 žličke soli, 1/4 muškarnega oreščka, 1/4 mlete bele paprike. Za površino: 1-2 žlici krušnih drobtin.

Postopek: Olupimo in narezano korenje na pol skuhamo v soljeno vodi, tako da količina vode ravno pokrije korenje. Zavremo riž. Med tem naredimo pire korenja. V pire dodamo smetano, mleko, jajce in začimbe. Ko riž zavre, ga kombiniramo z drugimi sestavinami in preverimo solnost. Zmes vlijemo v dobro namaščen pekač s prostornino približno 2 litra. Po površini potresemo krušne drobtine. Pečemo na 200 stopinjah 45 minut.



MALTA

KWAREZIMAL - KORTENSKI PIŠKOTI

Je tradicionalni malteška jed, ki jo običajno pečejo med postom. Kwazarezimal so razvili Malteški vitezi.

Sestavine: 200g mandljev, 150 g sladkorja, 200 g navadne moke, 1 žlička mletega cimeta, 1 žlička vode v cvetu pomaranče, naribana lupina ene limone, naribana lupina ene pomaranče, naribana lupina ene mandarine, 4 žlice medu timijana, zdrobljena pistacija in mandlji, naribana pomarančna lupina za okrasitev.

Postopek: Združimo vse sestavine in dodajmo toliko vode, da dobimo težko testo. Rahlo gnetemo v ovalno obliko ugriza. Položimo na pekač in pečemo 10 minut na 180 stopinjah. Med tem ko so tše topli, jih premažemo s timijanovim medom in potresemo zdrobljene pistacije in mandlje ter naribano lupinico.



DANSKA: DONUTS - KROFI

Okrogli za jabolko veliki krofi so značilni za praznovanje novega leta na Danskem.

Sestavine: 1 limona, 1 kislno jabolko, 500 g moke, 75 g rozin, 0.5 l mleka, 25 g kvasa, 1 žlička sladkorja, 1 ščepec soli, 0.5 žličke mletega cimeta, olje za cvrtje. Za posip: 60 g sladkorja v prahu.

Postopek: Limono operemo, do suhega obrišemo in drobno naribamo lupinico. Limono nato prerežemo in iz obeh polovic iztisnemo sok. Jabolko operemo, olupimo, razrežemo na 4 krhle in odstranimo peščiče, nato pa vsak krhelj narežemo na ozke rezine. Rezine stresemo v skledo in prelijemo z limoninim sokom. Rozine preberemo, operemo in odcedimo. Na kuhalnik pristavimo kozico z mlekom in ga počasi segrejemo do mlačnega (približno 40 °C). Kvas nadrobimo v skodelico, dodamo sladkor, 1 dl toplega mleka in vse skupaj dobro premešamo, da se kvas povsem stopi. Skodelico pokrijemo s čisto krpo in za 10 minut shranimo na toplem mestu, da kvasec vzhaja. V skledo presejemo moko in jo po robu posolimo ter potrosimo s cimetom. V sredini moke naredimo jamico, v katero vlijemo vzhajani kvasec. Prilijemo še preostalo mlačno mleko in vse skupaj dobro premešamo in pregnetemo. Gnetemo toliko časa, da se testo ne oprijemle rok in sten posode. Primešamo naribano limonino lupinico, jabolčne rezine, rozine, nasekljane kandirane lupinice in cimet. Testo oblikujemo v kepo, ki jo položimo v rahlo pomokano skledo, katero pokrijemo s čisto krpo in za 1 uro postavimo na toplo mesto. V večjem loncu segrejemo olje na 180 °C (če nimamo termometra, si lahko pomagamo tako, da v olje potopimo ročaj lesene kuhalnice. Olje je dovolj vroče, ko se okoli ročaja začnejo delati mehurčki). Olja mora biti toliko, da bodo lahko krofki plavali v njem. Vzamemo veliko jušno žlico in jo za nekaj sekund namočimo v segreto olje. Z žlico nato zajamemo vzhajano testo in ga položimo v olje. Z naoljene žlice bo testo zlahka samo zdrselo. Krofke cvremo postopoma. Glede na velikost lonca lahko hkrati cvremo največ 6 do 8 krofkov. Po 4 minutah krofke obrnemo in jih ocvremo še na drugi strani. Postopek ponavljamo, dokler ne porabimo vsega testa. Ocvrte krofke s penavko pobiramo iz olja in odlagamo na papirnate prtičke, ki popijejo odvečno maščobo. Potem jih zložimo na servirni krožnik, potresemo s sladkorjem v prahu in postrežemo.



Naj še dodam. Paradna jed tradicionalne danske kulinarike so SMORREBROD (ODPRTI SENDVIČI), v starih časih je bila to malica za zlakotnjene kmete, da so med delom vrgli na hitro nekaj vase. V bistvu gre za čisto navaden obložen kruh – sendvič, ki mu manjka zgornja rezina. Tanko rezino rženega kruha premažejo z maslom. Na podlago položijo vse sorte ribjih, mesnih in zelenjavnih dodatkov, ter trdo kuhanimi jajci.



ŠVEDSKA:

SEMLA / FLASTLAGSBULLE - PRINCESKE

So na pogled podobne našim princeskam, vendar čudovito dišijo po kardemomu, napolnjene pa so z božanskim nadevom iz marcipana.

Sestavine: za Nadev: 200 g marcipana, 1 dl mleka, 2 dl smetane za stepanje. Za posip: 50 g sladkorja v prahu. Premaz: 1 jajce. Za testo: 75 g masla, 250 ml mleka, 25g kvasa, 0.25 žličke soli, 100 g sladkorja, 0.5 žličke mletega kardamona, 700 g moke, 1 jajce.

Postopek: Na kuhalnik pristavimo kozico, v kateri stopimo maslo. Stopljenemu maslu prilijemo mleko in ga segrejemo na 37 °C. V skledi zdrobimo kvas. Prilijemo malo mlačnega mleka in premešamo, da se kvas stopi. Prilijemo preostalo mleko in dodamo še sol, sladkor, kardamom, jajce in skoraj vso moko. Zamesimo testo. Testo gnetemo toliko časa, dokler ne postane gladko in elastično ter se ne oprijema rok in sten posode. Iz testa oblikujemo kroglo. Skledo s testom pokrijemo s krpo in pustimo, da testo vzhaja 30 minut. Vzhajano testo na hitro pregnetemo in razdelimo na 10 delov, ki jih oblikujemo v krogle. Pekač namastimo in nanj razporedimo testene krogle. Testo pustimo vzhajati na pekaču še 30 minut. Vklopimo pečico in jo naravnamo na 215 °C. Jajce ubijemo v skodelico in ga stepemo, nato pa z njim premažemo vzhajano testo. Pekač za 15 minut potisnemo v ogreto pečico. Pečene princeske ohladimo na rešetki, pokrite s krpo. Ko se princeske ohladijo, jim odrežemo pokrovčke. Z vilicami odstranimo malo testa, da naredimo prostor za nadev. Pripravimo nadev: izdolbeno testo nadrobimo v skledo ter zmešamo z naribanim marcipanom in mlekom. Z nadevom napolnimo princeske. V skledi stepemo sladko smetano. Postopoma primešamo 1 žlico sladkorja v prahu in stepamo toliko časa, da postane smetana čvrsta. Brizgalko z zvezdastim nastavkom napolnimo s smetano in smetano nabrizgamo na nadevane princeske. Princeske pokrijemo z odrezanimi pokrovčki in jih potrosimo s preostalim sladkorjem v prahu. Razporedimo jih po servirnem krožniku in postrežemo.



ROMUNIJA

PAPANASI - KROFI

Je tradicionalno ocvrto ali kuhano pecivo v obliki krofa z majhno kroglico na vrhu.

Sestavine: 300 g kravjega sladkega sira, 1 veliko jajce, 70 g sladkorja, 200 g moke, 1/2 čajna žlička pecilnega praška, izvleček vanilije, limonino lupino, 500 ml olja za cvrtje, 200 g sadne konzerve, 200 g kisle smetane.

Postopek: Z vilicami zmešamo sir, sladkor, vanilijev ekstrat in limonino lupinico. Ločeno zmešamo moko s pecilnim praškom. V sirno zmes postopoma dodajamo moko. Testo naj bo mehko in le rahlo lepljivo, vendar dovolj čvrsto, da z rokami oblikujete krof kroglice. Na delovno površino razporedimo nekaj moke in testo gnetemo, da se sestavine popolnoma združijo. Oblikujemo 6 velikih kroglic in 6 majhnih kroglic. S prstom oblikujemo luknjo v vsaki veliki kroglici. V loncu segrejemo dovolj olja, da pokrije pepanese. Prepričajmo se, da je olje vroče. V olje spustimo malo desta in preverimo, če nam zavre. Cvremo dva velika krofa in dva majhna krofa naenkrat, dokler niso zlato rjave barve na vsaki strani. Krofe postavimo na krožnik obložen z vpojnim papirjem, da odstranimo odvečno olje. Za pripravo le teh, uporabimo velik krof kot osnovo, napolnimo z žlico kisle smetane, nato okrasimo s sadjem iz konzerve, nanj postavimo majhen krof in po vrhu potresemo malo sladkorja v prahu.



ČEŠKA

SVIČKOVA - OMAKA

Je slastna zelenjavna omaka, tradicionalna češka jed.

Sestavine: 1 veliko žlico maščobe (npr. kokosovega olja), 2 čebuli, 3 veliki korenčki, 1 korenina peteršilja, polovico gomolja zelene, ščepec mletega popra, ščepec pimenta, 2 – 3 lovorjeve liste, 3 dl vode, 1 žlica sladkorja (rjavi ali beli), 2 dl smetane za kuhanje

Postopek: Najprej pripravimo vso zelenjavo. Očistimo in narežemo na manjše kose ali kolobarje 3 velike korenčke in korenino peteršilja. Eno večjo čebulo (ali 2 srednje veliki) olupimo in narežemo. Polovico gomolja zelene olupimo in narežemo na kocke. Na maščobi prepražimo čebulo. Ko čebula malenkost postekleni, dodamo narezan korenček. Takoj za tem dodamo še narezano korenino peteršilja in na manjše kose narezano polovico gomolja zelene. Dodamo sol, mleti poper, 3 liste lovorja ter večji ščepec pimenta in vse skupaj dobro premešamo. Malo prepražimo, nato pa zalijemo z vodo (lahko tudi z jušno osnovo) in kuhamo približno 40 minut, da se zelenjava v celoti zmežča. Vmes nekajkrat premešamo. Ko se zelenjava zmežča, jo spasiramo s paličnim mikserjem. Dodamo še 1 veliko žlico sladkorja. Po želji lahko še dodatno popramo. Čisto na koncu dodamo še 2 dl smetane za kuhanje. Dobro premešamo, da dobimo "zenfasto" barvo omake. Ta zelenjavna omaka je nekoliko bolj gosta. Po želji in okusu jo lahko razredčimo (več vode). Češka omaka – Svičkova se običajno postreže tako, da jo prelijemo čez kos kuhane govedine, dodamo na tanko narezan kolobar limone, nanj pa žlico marmelade ter kupček sladke smetane.



LATVIJA

SPEKRAUŠI - PITA

Tradicionalno latvijsko pecivo., ohraniti mora obliko polmeseca.

Sestavine: 350 g slanine, 2 rjavi čebuli, mlet poper, 7 g suhega kvasa, 1/4 skodelica tople vode, 1/4 skodelice nesoljenega masla, 3/4 skodelice mleka, 2 žlici sladkorja, 1 jajce, 3 in pol skodelice navadne moke, 2 žlički soli, 1 jajce, 2 žlici vode.

Postopek: V ponvi prepražimo čebulo in slanino. Po okusu dodamo mleti poper. Medtem pripravimo testo, da se ta mešanica popolnoma shladi. Kvas in vodo damo v manjšo posodo, da se kvas aktivira. V manjšo ponev dodamo maslo, mleko in sladkor. Segrejemo na nizki vročini, dokler se maslo ne stopi in sladkor ne raztopi v mleku. Ko se mlečna mešanica shladi do mlačnega premešajmo skozi pretlačeno jajce, kvas in vodo. V veliko skledo damo dve skodelici navadne moke in soli, ter nalijemo tekočino in mešamo, da se združijo. Ko se združijo dodamo še preostalo moko. Mešamo dokler se vse sestavine ne združijo, nato pa pustimo počivati v skledi 10 minut. Po teh minutah testo položimo na rahlo mokasto površino in gnetemo toliko časa, da je testo gladko in elastično, približno 5 – 10 minut. Testo damo nazaj v rahlo naoljeno skledo in pokrijemo. Testo pustimo vzhajati približno pol ure oziroma dokler se velikost ne podvoji. Segrejemo pečico na 180 stopinjah. Ko je testo pripravljeno, začnemo oblikovati koščke testa v velikosti oreha. Delamo jih s kroglico v roki, nato pa jo raztegnemo v krog. Dodamo žlico mešanice slanine in robove testa združimo. Zapnite žemlji v obliko polmeseca. Oblikovane žemljice postavimo na pekač, obložen s peki papirjem. Skuhano jajce in vodo zmešamo, da se jajce opere. Polijemo mešanico za jajce na žemljice. Žemljice postavimo v pečico in pečemo do zlate barve približno 12 – 15 minut.



NIZOZEMSKA

BITTERBALLEN - MESNE KROGLICE

So klasični nizozemski barski prigrizek. Običajno jih postrežejo skupaj s pivom.

Sestavine: 3 žlice masla, 3 žlice moke, 1/2 skodelice goveje juhe, 1 goveji zrezek, 1/4 skodelica mletega svežega peteršilja, 1/4 čajne žličke soli, 1/4 čajne žličke mletega muškarnega oreščka, 1/8 čajne žličke popra, 1 skodelico suhih drobtin, 2 veliki jajci, 1 čajna žlička mleka, 1 čajna žlička kanolinega olja, olje za cvrtje, gorčica.

Postopek: V veliki ponvi na srednjem ognju stopimo maslo. Vmešamo moko do gladkega. Postopoma dodajamo juho in segrevamo. Kuhamo in mešamo toliko časa, dokler se ne zgosti. Previdno dodamo meso in peteršilj, mešamo in kuhamo 2 – 5 minut oziroma dokler meso ni več rožnato. Vmešamo sol, poper in muškarni orešek. Posodo postavimo v hladilnik 3 – 4 ure. Krušne drobtine posujemo v manjšo posodo. V drugi posodi stepemo jajca, mleko in olje. Mesno mešanico po žličkah damo v drobtine in oblikujemo v kroglice. Mesne kroglice potopimo v jajčno mešanico, nato ponovno v drobtine. V električni ponvi segrejemo olje. Cvremo mesne kroglice 3 – 4 minute oziroma do zlato rjave barve. Odcedimo na papirnati brisači. Postrežemo z gorčico.



BELGIJA

WATERZOOI - ENOLONČNICA

Je tradicionalna flamska ribja jed. Včasih jo imenujejo tudi Gentse Waterzooi, ki se nanaša na belgijsko mesto Gnet, od koder izvira.

Sestavine: 300 g olupljenega krompirja, 30 g masla, 1 stebelna zelena, 1 korenček, 1 čebula, 1 por, 200 ml ribji stalež, 150 g ploščatega fileja, 150 g vahnje fileta, 100 g školjk, 1 rumenjaki, 100 ml kreme, 300 g neolupljena kozica 1 žlica drobnjaka, sol, poper.

Postopek: Krompir kuhamo v slani vodi, dokler ni kuhan. V ponvi segrejemo maslo. Dodamo zelenjavo, korenček in čebulo. Zelenjavo kuhamo 3 – 5 minut, oziroma toliko časa, da postane mehka in glazirana. Dodamo por in kuhamo še 2 minuti. Zaliv dodamo zelenjavni mešanici in pustimo 3 minute. Ribja fileja zdrobimo v juho in kuhamo 3 – 5 minut. Dodamo klapavice. Ko se školjke odprejo, jih vzamemo z morskoro hrano. Zalogo stresemo v drugo ponev. Odstavimo zelenjavo. V skledi stepemo rumenjaki s smetano. Položimo zalogo nazaj na vročico in ko doseže vrelišče dodamo smetano in jajčno mešanico, da zgosti zalogo in ustvarimo omako. Dobro zmešamo z metlico in pazimo, da omaka ne bo zavrela. Dodamo olupljeno kozico in polovico drobnjaka ter premešamo. Ribje koščke damo v servirno posodo skupaj z zelenjavo in krompirjem. Nanj prelijemo omako. Okrasimo s preostalim drobnjakom.



LUKSEMBURG

BUENESCHLUPP - JUHA

Velja za luksemburško nacionalno jed.

Sestavine: 1 kg zelenega fižola, 150 g zelene, 3 krompirja, 2 čebuli, 1 por, 1 čajna žlica soli, 2 žlici moke, 50 g masla, 4 žlice peteršilja, 150 g kisle smetane, poper, 4 klobase.

Postopek: Fižol očistimo, operemo in narežemo na koščke dol en centimeter. Zeleno in krompir olupimo in drobno narežemo. Čebulo olupimo in jo drobno nasekljamo. Por operemo in dobro nasekljamo, le belo in svetlo zeleno. Najprej zelenjavo brez krompirjevih kock postavimo v lonec z 2 litroma in soljo. Po približno 15 minutah kuhanja dodamo krompir, sicer se bo drobil. Po nadaljnjih 10 minutah zelenjavo odcedimo skozi sito in naberemo vodo za kuhanje. Na maslu popražimo moko in postopoma mešamo v rastlinski vodi, dokler ne nastane kremna omaka. Skozi sito prepasiramo k zelenjavi. Pustimo, da vse skupaj vre 5 – 10 minut. Začnimo s poprom in soljo, po njen potresemo peteršilj in na vsako porcijo dodamo kapljico kisle smetane. Klobase damo v vrelo vodo. Odstranimo ponev in pustimo, da se klobase namakajo 20 minut. Klobase razrežimo na tanke rezine in jih postrežemo z enolončnico.



CIPER

KLEFTIKO - MESO

Je dobil svoje ime po besedi ukraden. Saj jo ga ljudje v preteklosti kradli meso in ga počasi kuhali v pokritih luknjah v tleh, tako da noben dim ne bi izdal kraje tatov. Velja za glavno mesno jed na Cipru.

Sestavine: 1 kg jagnječjega mesa brez kosti, 2 žlici limoninega soka, 20 dag grškega sira kafalotri, 1/3 skodele olivnega olja, ščepec origana, nekaj drobno narezanega peteršilja, sol, poper.

Postopek: Narezano meso damo v mešalno posodo. Prilijemo olje in dodamo origano, peteršilj, sol in poper. Zmešamo sestavine, dokler ni meso premazano z njimi. Dodamo limonin sok in še enkrat zmešamo. Narežemo peki papir (tak, ki se ne lepi) v pasove, dovolj velike, da lahko z njimi dvakrat ovijemo kose mesa. Meso položimo na papirje. Na vsak kos položimo rezino sira in zavijemo v papir, da preprečimo, da bi se sok odcedil. Zavitke zložimo drug zraven drugega v pekač in pečemo pri 200 stopinjah eno uro.



ESTONIJA

KRINGEL

Estonija je ena redkih držav, kjer so tradicije kmečke kuhinje še vedno žive.

Sestavine: 1 in pol pakiranega suhega kvasa, pol skodelice tople vode, glazura, 2 skodelice mleka, 1 jajce, 2 skodelice sladkorja, zdrobljeni mandlji, sladkor v prahu, 1 čajna žlička zdrobljenega kardamoma, 5 rumenjakov, 9 skodelic presejane bele moke, 1 skodelica stopljenega masla

Postopek: kvas raztopimo v topli vodi. Vmešamo mleko, sladkor, sol, kardamom, jajce in dovolj moke (približno dve skodelici), da testo postane testo. Premažemo, dokler testo ni gladko in elastično. Dodamo približno 3 skodelice moke in pretepamo; testo mora biti precej gladko in sijajno, dodamo stopljeno maslo. Ponovno pretepamo, dokler ni svetleč. Vmešamo presajeno moko, dokler ne nastane trdo testo. Damo na mokasto desko, pokrijmo s skledo in pustimo počivati 15 minut. Nato gnetemo, dokler ni gladko in sito. Damo v rahlo namaščeno posodo za mešanje, testo obrnemo na mastni vrh, rahlo pokrijemo in pustimo, da naraste približno toliko, da se podvoji. Položimo na mokasto desko in oblikujemo v dva pletena hlebčka ali ali obliko preste. Kringel premažite s tepenim jajcem, dodajte mandlje in pecite pri kropu na 325 stopinjah eno uro. Ko končni izdelek vzamete iz pečice, ga posujte s sladkorjem v prahu.



BOLGARIJA

KYOPOLU - JAJČEV PIRE

Je priljubljen namaz.

Sestavine: 2 – 3 jajčevca, 5 paprik, 3 paradižnika, 3 stroke česna, peteršilj, kis, sončnično olje, sol

Postopek: Jajčevci in paprike olupimo in narežemo na majhne kose in pečemo na vroči plošči. Dodamo na drobno narezan paradižnik in nato zdrobljen česen. Zmešamo z leseno žlico, dodamo olje in kis, sol po okusu, premešamo. Damo v krožnik in ga posujemo z drobno sesekljanim peteršiljem.



LITVA

VEDARAY - KLOBASA

Je druga najbolj priljubljena jed iz litovske kuhinje.

Sestavine: Za klobase: 12 srednjih velikih krompirjev, 1 velika čebula, 3 žlice masla, 2 veliki jajci, 1/2 čajne žličke majarona, sol in poper, nekaj žlic moke, 4 do 6 trakov črevesja od svinje. Za kremo iz slanine: 1/2 kilograma slanine, 1 velika čebula, 1 skodelica kisle smetane, črni poper, 1 – 2 žlic mleka

Postopek: Veliko čebulo sesekljamo in popražimo s 3 žlici masla in sesekljamo slanino. V veliki skledi zmešajte 12 srednje fino naribanega krompirja, čebulo s slanino, 2 jajci, 1/2

čajne žličke majarona, sol in poper po okusu. Če je mešanica preveč ohlapna, dodajte nekaj žlic moke. Mešanico zmeljite v očiščena črevesa. Ohišje naluknjajte na več mestih da med kuhanjem ne eksplodira. V slani vodi kuhajte približno 1 uro ali 45 minut in v mastni ponvi 15 minut do rjave barve v pečici pri 250 stopinjah. Lahko pa nekuhano krompirjevo klobaso damo v namaščeno ponev z 1/4 skodelice vode in pečemo približno 1 uro do zlate rjave barve. Postrezite s smetano ali s slanino s kisló smetano.

