

Bakina Kuharica

www.bakinakuharica.com



BESPLATNO
e-izdanje

SKRAĆENO
DIGITALNO IZDANJE

Upravo ćete prelistati skraćeno e-izdanje
Izvorne Bakine kuharice.

Ako će vam se svidjeti recepti u ovom
skraćenom e-izdanju, preporučamo vam
kompletno e-izdanje (rezolucija 600x848px),
bez zaštinog znaka, u kojem ćete naći
više ovakvih i sličnih recepata za
pripremu omiljenih jela iz bakine kuhinje.

Vaš primjerak Bakine kuharice potražite
u internet trgovini <http://webshop.kleomens.hr/>

Za više informacija javite nam se
s povjerenjem na e-mail:

info@bakinakuharica.com

Vaša Bakina kuharica



Tarški štapici.

3 bjelanka umješaj sa 25. dkg šećera, dodaj sok od limuna i umješaj dok je gusto mas. Zatim samelj 25 dkg suzguljenih mandula ili oraha i pomješaj se u polovici kvasca. Bjelanjak dodaj tučenim kvascem i umeta i umesi masu na dasci 10 cm. široko 30-35 dugacko i pletu, a na vrhu odogaj sa polovic bjelanjaka. Pos namoli malo u brašnu i reži štapice po ih složi u malo namazanu tepanju i pusti, da se dobro osuše u mlacnoj pecnici.

Ruska put.

Slapovci putu testo od 14 dkg. maslaca, 7 dkg šećera, 2 rumenika, 30 dkg brašna i malo limunove koricice. Naoko, namoljaj u velikom tepanju i mtrni peći. Kad je napola pečen izvadi, namoli pekmezom, posipati 15 dkg. mlani oraha, ili ljesnake i na konci sneg od 5 bjelagnotke i kama di umješalo 20 dkg. šećera. Metni ponovno u rot 1/4 sata dok sneg ne poruži kao kod ruskog masla.

Purli ili poljubi

$\frac{1}{4}$ kg lešnika ses malo poprži očisti i samelji.
x Mješaj 3 bjelanjka sa 25 dkg šećera i dodaj sok od
limuna i dodaj pumeljerene lešnike.
Stavi male kuglice na ovakoj štapi i lešnike i peći na
namasene tepsiji.

Pjili purli.

4 bjelanjka mješaj sa 28 dkg fino kovanog šećera, dok
ne bude gusto, dodaj sok od $\frac{1}{2}$ limuna i pravi u tepsiji
koja je tanko masću namazana, male kuglice koje se
onda stave u tepsiji pećnici.

Non plus ultra.

Mješaj glatko tijesto od 25 dkg mlijeka, 28 dkg brašna,
3 žumanka 4 dkg šećera, tanko razvaljaj i reži okrugli
oblik.

3 bjelanjka mješaj posebno i 28 dkg šećera, dok je gusto $\frac{1}{2}$ s.
zatim melni sok od $\frac{1}{2}$ limuna i pravi poljube na tijesto i peci
kod upaljene vatre. Kad su pečeni lepi 2 i 2 peknom.

Pogačice od ivaraka.

2 dk. kvasca zdrobi i polij hladnim mlijekom
dodamo $\frac{1}{2}$ il. šećera i malo brašna i pustimo
dogati. Posebno ne doci umjeri, od 30 sek.
brašna i 30 dk. sitno kožani ivaraka,
2 rumanjka 3 il. vrućina, 2 il. jaja ili rumca,
malo soli i papra i dignuti kvasac, dobro
umiesi i pusti stojati, a zatim razvaloj
i rvi okrugli oblik, stavi u tepsiju da se
ispeće kod umjerene vatre, dobro je ako se
pogačice namazu odorgo šumanjkom.

Popogačice od ivaraka II.

U $\frac{1}{2}$ l kožanih ivaraka, dodaj $\frac{1}{4}$ l brašna,
1 jaje, soli, papra i 3 dk kvasca, doci se
malo mlačkog mlijeka i ljepo se tijesto izradi.
Tijesto se pokriva i pusti stojati $\frac{1}{4}$ sta.
Zatim ga razvaloj dobelo kao mali put
rvi male pogačice i stavi u namazomnu
tepsiju. Pusti malo dogati, a prije nego
se peče namaze se tucinić gaje tom.

Pahama torta

Torta 14 dk šećera 7 žumanjaka mješav
pjenasto 1/2 sata. Zatim dodaj 14 dk 12 ribane
ili rastopljene čokolade, 14 dk amariljevih
mandula i od 7 bjelanjaka trdo tučeni
sneg. Smjesu lagano sa mješav stavi u
dobro namazanu krušnom posipani kalup
i peci polako 1/2 sata.

Kad je torta pečena izvadi ju iz kalupa
i guski ohladiti. Ohlađenu tortu razreži
na 2 djela. Sa 1 djela spoji sa pekmezom,
Sa druge posipaj tortu sa oguljenim
sitno kositim malo proprženim mandulama

Vremena

25-30 dk masti pjenasto razmješav,
dodaj 25 dk vanilj šećera 1. i 2. žumanj
i 10-15 dk rastopljene čokolade 10 dk mandula
za posipati. mast

Varivo makune.

I

1 kg makuna očisti i izreži napola po dužini, ili na koso, na male komadiće. Operi u slanoj vodi muko skuhaj.

Od 1 el. masti i 2 kuhane brašna učini guti zafrig, dodaj 1/2 lpl. kosoanog luka, malo češmaka i zelenog persina i zafrig naređi hladnom vodom, a zatim dodaj kuhane makune. Ako je potrebno dodaj soli, papra i pusti još 1/4 s. kuhati. Na komu dodaj još par el. vrhnja.

II

Na 1 el. masti pirjani 1 lpl. kosoanog luka, dodaj zelenog persina i izrezane i gnane makune i pust pirjati uz češće dolivanje vode, dok ne bude suhe. Kad su makune mekane naređi zafrig, od 1 el. masti i 2 kuhane brašna, dodaj sitno kosoanog luka i crvene paprike i češmaka naređi hladnom vodom i malij na pirjane makune i pusti još 1/2 sata kuhati.

Prigri nego nosi na stol, dodaj par el. vrhnja.

Sadržaj

Predjela

Pogačice od čvaraka 6

Pogačice od čvaraka II 6

Juhe

Govecka juha 46

Juha od krive kašice 23

Juha od krumpira sa žličnacija 43

Juha od možđana 31

Juha od vrhnja 16

Juha od prekrupice 44

Juha od rajčice 82

Ljijevanci 49

Okruglice od mrvica (za juhu) 27

Prežgana juha 48

Rezanci ili krpice za juhu 20

Ribana kašica 46

Riblja juha 32

Riža od jetara 80

Umak od bijelog luka 40

Umak od crvena luka 30

Umak od kopra 16

Žličnaci od krupice 40

Žličnaci za juhu 43

Variva

Punjene paprike 81

Ričet 49

Špinat 26

Grah varivo 45

Kelj varivo 82

Varivo od buča 52

Varivo od krastavaca 51

Varivo od mahuna 85

Varivo od prokulica 83

Varivo od zelenog graška 41

Meso i riba

Đuved 79
Frigane ribe 33
Frigani popečci 84
Goveđe lorade 32
Goveđi gulaš 36
Musaka 34
Pirjana govedina 46
Pirjane pržolice 53
Pirjani popečci 25
Punjena teleća prsa 55
Punjeni pilići 55
Rasol za divljač i zec 78
Rozana pečenka 28
Sarma 20
Sekele gulaš 39
Teleća plućica 42
Učinak od teletine 53
Zec 80

Prilozi

Francuski krumpir 35
Krivi bakalar 19
Kruglice od sira 24
Krumpir na kiselo 17
Krumpir s krpicama 47
Mrkvice od krumpira 83
Okruglice od kruha ili zemlje 37
Pire od krumpira 31
Pirjana riža 23
Pirjani krumpir 19
Prisiljeno zelje 81
Rizi Bizi 42
Rižoto 54
Slani krumpir 84
Trenci 52
Valjušci od krumpirova tijesta 43

Salate

Salata od krastavaca 77
Salata od mahuna 51
Salata od paradajza 77
Salata od paprike 77

Slastice

Bečka torta 59
Bijeli pusrli 5
Biskvit 37
Biskvit na oblatini 75
Biskupski kruh 74
Breskve 61; 69
Cimt krafle 2
Citron šnite 67
Dioš pita 62
Edita kolač 67
Fila za oblatne 67
Gljive 12
Himber šnite 64
Isletski ušćipki 68
Karamel pita I 8
Karamel pita II 10;63
Kifli 68;75
Koh od sira 65
Kolač od oraha, trešanja i višanja 29
Kolač od vrhnja 66
Kolač s posipkom 27
Kolačići za čaj 21;14
Kolači I 9
Kolači II 9
Krema 22;70
Krema od Ane 70
Kremšnite 60;64
Kriva salama 59
Kućni prijatelj 14
Kuglov od čokolade 57
Kukuruzna torta 7
Lestvice s maslacem 11
Linerštajg 69
Londoner ploške 9
Mađarica 71
Mak šnite 10
Medenjaci 10
Medenjaci 2 12
Milin Brod 34
Mjeseci 13
Mramorni kolač 15;65
Mutvara od krupice 17

Slastice

Nabujak od riže 56
Napolitanke 8
Ne diraj me 68
Nelion pita 7
Non Plus Ultra 5
Ocaklina od čokolade 70
Panama Torta 22
Pariški štapići 4
Pita od čvarki 7
Pita od jabuka 13; 66
Pita od krumpira 64
Pita od oraha 3
Pita s kremom 74
Pokladnice 2
Posipanka 62
Pracli 8, 69
Princes fanki 62
Priljavci 11
Pupčar torta 60
Pusrli ili poljubi 5
Ramon Štrudlin 15
Roščići 50
Ruska pita 4
Savijača 28
Savijača od krumpira 35
Savijača od trešanja 38
Slatinski kolači 47
Srneći hrbat 60
Štrukle 38
Šato od vina 9
Torbice od pekmeza 45
Torta od graha 58
Torta od kostanja 58
Torta s rumom 57
Vilma šnite 65
Vrlo dobri mandal kifli 66
Ženske mušice 40
Zlevanka od kukuruznog brašna 18

U špajzi

Dem od šljiva 79
Ukuhane breskve 76
Ukuhavanje mandalice 76
Ukuhane jabuke 76

Upravo ste prelistali skraćeno e-izdanje
Izvorne Bakine kuharice (rezolucija 350x494px).
Ako su vam se svidjeli recepti u ovom
skraćenom e-izdanju, preporučamo vam
kompletno e-izdanje (rezolucija 600x848px),
bez zaštinog znaka, u kojem ćete naći
više ovakvih i sličnih recepata za
pripremu omiljenih jela iz bakine kuhinje.

Vaš primjerak Bakine kuharice potražite
u internet trgovini <http://webshop.kleomens.hr/>
Za više informacija javite nam se
s povjerenjem na e-mail:
info@bakinakuharica.com

Vaša Bakina kuharica

