

Babičini kolači



Nakladnik: Krapinsko - zagorska županija
Za nakladnika: Županica Sonja Borovčak
Grafička priprema i tisak: Službeni glasnik d.o.o. Krapina
Naklada: 2500 komada

2008



KRAPINSKO-ZAGORSKA ŽUPANIJA



Babičini kolači 2008



ŽUPANICA
Sonja Borovčak

Krapinsko-zagorska županija organizacijom manifestacija poput Babičinih kolača želi očuvati tradicionalne zagorske vrijednosti, u što se svakako može ubrojiti i specifična zagorska kuhinja. Manifestacija Babičini kolači koje se ove godine održala 03. veljače u Pregradi je svakako doprinijela tome i donijela nam je još 29 recepata naših baka koje ćemo na ovaj način sačuvati za iduće generacije. Krapinsko-zagorska županija je prepoznala bogatstvo naslijeđa i u želji za očuvanjem autohtonih recepata organizirala manifestaciju Babičini kolači. Takva naša nastojanja je prepoznalo i Ministarstvo kulture Republike Hrvatske koje je prošle godine pripremi tradicijskog jela **zagorski domaći štrukli** dalo status nematerijalnog kulturnog dobra. Kao takvo je upisano u Registar kulturnih dobara Republike Hrvatske –Listu zaštićenih kulturnih dobara. Recepti naših baka iz ove brošure dio su naše prebogate kulture, a na ovaj način želimo dati mogućnost svima vama da uživete uživati u slasnim zagorskim kolačima.



Marija Žabojec
pobjednica natjecanja
Babičini kolači za 2008.godinu



ZLEVKA OD RUCLEVA BRAŠNA SA SIROM I. nagrada - Marija Žabojec

Tijesto:

2/3 brašna od rucli (odklask od kukuruza)
- volumenski (25 dkg po težini)
1/3 kukuruznog brašna
- volumenski (20 dkg po težini)
4 dcl domaćeg vrhnja
8 dcl mlijeka
2 jaja
1 prašak za pecivo
sol

Nadjev:

15 dkg domaćeg kravljeg sira
1 jaje
sol

Priprema: Staviti u zdjelu vrhnje, jaja, prašak za pecivo, sol, brašno od rucli i kukuruzno brašno i mlijeko te sve skupa promiješati. Staviti na toplo da tijesto odstoji. Smjesu staviti u posudu za pečenje koja se prije toga premaže domaćim putrom. Kravlji sir pomiješati s jednim jajetom. Sol dodati po želji. Sir premazati po gotovoj smjesi. Staviti u vruću pećnicu i peći dok ne porumeni. Zlevka se jede topla.



STREPA OD REPE
II nagrada - Jelena Pišković

**Tijesto:**

50 dkg brašna
3 žlice ulja
2 dcl tople vode
2 kapi octa

Nadjev:

5 srednje velikih bijelih repa
5 dcl mlijeka
4 cijela jaja
2 šake domaćeg svježeg kravljeg sira
5 žlica vrhnja
1 žlica soli
1 dcl ulja

Priprema: Prvo treba naribati repu, do pola skuhati, ocijediti i namočiti u mlijeko. To neka stoji namočeno jedan dan. Nakon toga dodati ostale sastojke za nadjev. Tijesto zamjesiš i ostaviš da odstoji pola sata. Zatim treba tijesto tanko razvući, premazati nadjevom, saviti, staviti u namašćeni lim, premazati vrhnjem te peći na srednjoj temperaturi jedan sat.



VANJKUŠEKI S VRGANJIMA
III nagrada - Mirica Sinković

**Tijesto:**

750 gr brašna
2 žlice masti (krute)
4 dcl kiselog vrhnja
1 jaje
sol

Zamijesiti tijesto i pustiti stajati 30 minuta.

Nadjev:

1 žlica masti (krute)
1 glavica crvenog luka
15 dkg vrganja
- to se pirja te se u ohlađeno doda:
1 žlica nasjeckanog zelenog peršina
2 žlice naribanog sira
1 žlica kukuruznog brašna
1 jaje
sol i papar po ukusu

Priprema: Tijesto razvaljati i narezati na kvadratiće (oko 4 cm). Puniti nadjevom i peći. Ovo su pikantni vanjkušeki za zagorske kleti. Naravno, uz dobru kapljicu.



ŠPEK ŠTRUKLJI S KUKURUZNOM KAŠOM

Anica Kucelj



Tijesto:

1 jaje
sol
1 žlica masti
voda
70 dkg glatkog brašna

Nadjev:

60 dkg špeka
30 dkg kukuruzne kaše
papar
1 jaje

Priprema: Umljesi se tijesto i malo ostavi da se odmori. Za to vrijeme prokuhati kašu da omekša i kad se ohladi pomiješati sa špekom i ostalim sastojcima.

Tijesto razvaljati tanko, premazati nadjevom, zarolati i staviti u vruću pećnicu te peći 30 minuta na 200°C.



MELANŠ GIBANICA

Marija Kozina



Tijesto:

6 žutanjka
6 žlica šećera s vanilijom, dobro izmiješati i dodati
4 - 5 žlica brašna
1 dobru šaku groždica, oraha, smokava, datulja
korice naranče i limuna
1-2 žlice ruma
snijeg od 6 bjelanjaka

Priprema: Sve sastojke pomiješati u tekuću, ne prerijetku smjesu i izliti u namašćeni i pobrašnjeni kalup. Pecite na laganoj vatri. Pečeni kolač posipati šećerom u prahu.



ŠTRUKLI OD REPE S ORASIMA
Manda Kogaj

**Tijesto:**

70 dkg domaćeg neprosijanog pšeničnog brašna
malo soli
malo tople vode
2 velike žlice ulja

Nadjev:

60 dkg kuhane ribane repe
2 jaja
20 dkg mljevenih oraaha
1 dcl kiselog vrhnja
2 žlice svinjske masti
soli, kumina i bibera po želji

Priprema: Tijesto umijesiti od navedenih sastojaka, premazati ga uljem i ostaviti da odstoji pola sata. Naribati repu i staviti u kipuću vodu da malo prokuha. Ocijediti i ostaviti da se ohladi. U ohlađenu repu staviti jaja, vrhnje, mljevene oraaha, malo soli, bibera, kumina i svinjsku mast. Dobro promiješati i staviti na razvučeno tijesto, saviti, staviti u namašćeni lim i peći u namašćenom limu 40 minuta na 200°C.



HAJDIN KOLAČ
Olga Hršak

**Tijesto:**

25 dkg hajdinog brašna
30 dkg svježeg kravljeg sira
2 dcl vrhnja
1 jaje
sol
mlijeko po potrebi

Priprema: Sve skupa dobro promiješati i staviti u namašćeni lim. Pećnica mora biti dobro zagrijana.



USKRŠNJI VRTANJ
Štefica Herceg

**Sastojci:**

30 dkg glatkog brašna
10 dkg mljevenih čvaraka
2 jaja
pola kvasa
1 dcl vode u kojoj se kuhala šunka
1 dcl vrhnja

Priprema: Od navedenih sastojaka napravite tijesto. Napravite malo manju štrucu i preklapite jedan kraj preko drugoga, tako da u sredini bude praznina promjera jedne čaše od 2 dcl. Premažite žutanjcem i stavite peći na 180°C oko 30 min.



GIBANICA
Bernarda Bele

**Tijesto:**

50 dkg crnog brašna
3 dcl mlake vode
2 dkg kvasa i 0.5 dcl vode
malo soli

Nadjev:

30 dkg sira
20 dkg pirea od krumpira
20 dkg zrele kuhane bundeve
2 jaja
3 žlice vrh nja
soli prema potrebi

Priprema: Umijesiti tijesto i staviti na toplo da se digne. Nakon toga još jedanput tijesto promijesiti, te izvaljati. U ohlađeni pire od krumpira staviti jaja, sir, vrhnje, kuhane bundeve i sol po potrebi. Sve skupa dobro promiješati i staviti na razvučeno tijesto, saviti, staviti u namašćeni lim i staviti peći.



ŠTRUKLI SA SIROM
Marija Bračević

**Tijesto:**

50 dkg glatkog brašna
1 jaje
malo soli
malo mlake vode

Nadjev:

1 kg sira
2 dcl vrhnja
malo soli
1 jaje
malo ulja
10 dkg margarina

Priprema: Sastojke za tijesto umijesiti s mlakom vodom. Ostaviti sat vremena da počiva. Za nadjev izmiješati sir, jaje, sol, ulje i vrhnje.

Rastegnuti tijesto, premazati rastopljenim margarinom, rasporediti nadjev i zarolati. Narezati, složiti u lim i još jednom premazati odozgo.

Peći 40 minuta na 180°C.



GIBANICA OD ŠEROTA I PORILUKA
Ana Cobović

**Tijesto:**

50 dkg pšeničnog brašna za kruh
1 žlica masti
mlijeko
sol po želji

Nadjev:

60 dkg šerota (grubo mljeveni bijeli kukuruz)
60 dkg sira
2 dcl vrhnja
1 jaje
poriluk
sol po želji

Priprema: Sastojke za tijesto izmiješati i razvaljati u mlinac. Staviti ga u posudu za pečenje tako da visi preko rubova posude barem 5 cm.

Poriluk izreži na trakice, malo prokuhaj, ocijedi i izmiješaj s ostalim sastojcima. Rasporedi po tijestu i zavrni rubove tijesta. Prelj s vrhnjem i stavi peći na 180°C 40 min. Lim mora biti malo namašćen.



SLANCI S DOMAĆIM ŠPEKOM

Katarina Kontak



Tijesto:

1 kg glatkog brašna
5 dcl mlijeka
2 dcl ulja
1 kvas
1 jaje
sol

Nadjev:

20 dkg domaće špeka(slanine)

Priprema: Tijesto zamijesiti, razvaljati, izrezati na trokutiće. Na trokutiće poslagati 20 dkg domaće špeka, sitno nasjeckanog, praviti kiflice, premazati jajem i peći.



ŠTRUKLJI OD REPE

Božica Lacković



Tijesto:

30 dkg brašna
2 žlice ulja
sol
1 žlica octa
1,5 dcl mlake vode

Nadjev:

1 kg repe nareži na kockice i skuhaj,
zatim ocijedi i zdrobi
U repu dodaj:
50 dkg sira
3 jaja
sol
vrhnje

Priprema: Umijesi tijesto, pusti stajati pola sata, a zatim razvuci dok ne bude prozirno. Zatim na tijesto staviti nadjev. Zarolati, štrukle staviti u namazani lim, poškropiti rastopljenim margarinom i peći na 200°C do zlatno-žute boje.



TORTA OD BUČINIH KOŠTICA
Biserka Ležaić

**Tijesto:**

35 dkg šećera
6 jaja
20 dkg bučinih koštica
30 dkg brašna
1 prašak za pecivo
15 žlica vode
pekmez

Krema:

1 kg mrkve
20 dkg šećera
4 žlice brašna
3 dcl soka od naranče
Sok od pola limuna
20 dkg margarina

Priprema-tijesto: Žutanjke i šećer pjenasto umutiti, dodati mljevene koštice, brašno, prašak za pecivo i vodu. Na kraju umiješati snijeg koji se napravi od bjelanjaka. Peći na laganoj temperaturi (175°C). Prerezati tortu u 3 sloja, svaki premazati pekmezom po želji.

Priprema-krema: Naribanu mrkvu kuhati sa šećerom i toliko vode da prekrije mrkvu. Mrkva se mora ohladiti. Brašno i sok od naranče i limuna skuhati, u vruće dodati margarin. Zajedno izmiješati mrkvu i skuhanu kremu, te premazati tortu.



ŠTRUDLA OD REPE
Ana Lisak

**Tijesto:**

0,5 kg brašna
1 dcl ulja
malo soli
vode prema potrebi

Nadjev:

40 dkg sira
40 dkg repe
3 cijela jaja
1 dcl vrhnja
malo rastopljenog domaćeg maslaca
malo soli

Priprema: Zamijesiti tijesto, ostaviti pola sata da odstoji. Razvaljati i premazati nadjevom.

Za nadjev naribati repu i staviti u kipuću vodu da malo prokuha. Ocijediti i ostaviti da se ohladi. U ohlađenu repu dodati sir, jaja, vrhnje, malo soli i maslac. Dobro promiješati i staviti na razvučeno tijesto, saviti, staviti u namašćeni lim i peći.



LOPARI
Ana Lončar

**Tijesto:**

1 kg glatkog brašna
0,5 do 1 dcl ulja
malo soli, zamijesiti s toplom vodom

Nadjev:

1 kg sira
4 cijela jaja
10 dkg krušnih mrvica
10 dkg oštrijeg kukuruznog brašna (kukuruzni griz)
12,5 dkg rastopljenog margarina

Priprema: Tijesto treba umijesiti malo deblje od navedenih sastojaka, te ga staviti u namazani lim. U sir staviti jaja, krušne mrvice, brašno i margarin i sve skupa dobro promiješati, a zatim tu smjesu staviti na tijesto. Nadjev po rubovima treba pokriti s tijestom. Razmutiti 1 žumanjak s 2 žlice vrhnja i time premazati odozgo, te staviti peći.



KURUŽNJAČA
Veronika Merkaš

**Tijesto:**

0,5 kg kukuruznog brašna
1kg jabuka
4 dcl vrhnja
1 dcl mlijeka
12,5 dkg margarina
Sol
Šećer

Priprema: Sve sastojke pomiješati u tekuću, ne prerijetku smjesu, dodati malo soli (po želji malo šećera). Zatim polovicu smjese izliti u namašćeni kalup, na to staviti naribane jabuke, te sve skupa prelići ostatkom smjese. Stavite u zagrijanu pećnicu i pecite dok se ne zarumeni.



SIRNI ŠTRUKLI
Marija Oremuš



Tijesto:
40 dkg brašna
1 jaje
sol
malo mlake vode

Nadjev:
50 dkg sira
1 žlica maslaca
2 jaja
sol po želji

Priprema: Tijesto umijesiti, ostaviti da malo odstoji a onda tanko razvaljati. U sir staviti jaja, malo soli i maslac. Dobro promiješati i staviti na razvučeno tijesto, saviti, staviti u namašćeni lim, te peći na 180°C.



PIRE OD DUNJA
Ana Tepfer



Tijesto:
1kg dunja
1 kg šećera
1 limuna
bademi
orasi

Priprema: Dunje operite, narežite na male komadiće, dodajte vodu i kuhajte. Kuhane dunje pasirajte. Na dunje dodajte 1 kg šećera, kuhajte i kad se vidi trag od kuhače dodajte sok od limuna i po želji dodajte orahe, bademe. Kalup navlažite i masu sipajte u kalup. Ostavite u kalupu 1 dan da se masa stisne, izvadite iz kalupa i osušite.



ŠTRUKLJECI OD ORAHA
Ljuba Vincek

**Tijesto:**

30 dkg oštrog brašna	3 žutanjka
30 dkg glatkog brašna	1 kocka kvasa
1 mala žličica soli	2 žlice domaće rakije
4 velike žlice šećera	0,5 dcl ulja
1 jaje	0,5 dcl mlijeka

Nadjev :

40 dkg mljevenih oraha
20 dkg šećera

Priprema: Kvas razmutiti u 1 dcl toplog mlijeka i dodati žličicu šećera. Sastojke za tijesto umiješati, dodati kvas i sve zajedno miješati uz dodavanje toplog mlijeka. Pustiti tijesto na toplom da se udvostruči. Nakon toga opet promiješati i napraviti 5 jednakih hljepčića i pustiti da odstoje. Dok tijesto miruje priprema se nadjev: mljeveni orasi popare se s vrućim mlijekom i doda se šećer te se sve zajedno dobro promiješa. Hljepčiće razvaljati i tanko premazati nadjevom, zarolati u štrucu i izrezati. Štrukljece složiti u namašćeni lim, peći u zagrijanoj pećnici 50 minuta na 150°C.



KUGLOF
Dragica Završki

**Tijesto:**

80 dag brašna za dizano tijesto
Kvasac
3 jaja
Prstohvat soli
1 žlica šećera
4 dl mlijeka

1,5 dl ulja
Naribana kora limuna
1 žlica ruma
20 dag grožđica

Priprema: Kvasac razmutiti u malo toplog mlijeka da se dignu. Promiješati sve sastojke osim brašna, dodati kvasac te na kraju brašno. Tijesto treba mijesiti dok se ne pojave mjehurići, a potom ga pustiti da se dignu. Potom ga staviti u kalup za kuglof i pustiti da se još jednom dignu. Peče se na 180 stupnjeva oko 45 minuta. Ohlađeni kolač po želji možete posipati šećerom u prahu.



HAJDINA ZLIJEVKA
Ana Pavlović

**Sastojci:**

3 jaja
2 dcl vrhnja
1/3 kvasa
6 žlica hajdinoga brašna
sol i mlijeko po potrebi

Priprema: Sve sastojke pomiješati u tekuću, ne prerijetku smjesu i izliti u namašćeni i pobrašnjeni kalup. Ostaviti da malo uzdigne. Peći na umjerenoj vatri.



POGAČA OD ČVARAKA, LUKA I JAJA
Slavica Strsoglavac

**Tijesto:**

0,8 kg polubijelog brašna
5 dkg kvasca
sol, šećer
malo mlake vode

Nadjev:

30 dkg čvaraka
10 dkg mladog luka
6 jaja
Ulje

Priprema: Staviti brašno u mlaku vodu, dodati kvasac, sol i malo šećera, te od toga zamijesiti tijesto kao za kruh. Za nadjev lagano prepržite mladi luk, dodajte jaja i još kratko prepržite te u tu smjesu dodajte čvarke i promiješajte. Smjesu razmazati na izvaljano tijesto, staviti u kalup i peći 60 minuta na 180°C.



REPNI ŠTRUKLI
Slavica Šimag

**Tijesto:**

50 dkg glatkog brašna
2 dcl mlake vode
1 jaje
1 mala žličica soli

Nadjev:

50 dkg repe
3 žlice masti
50 dkg kravljeg sira
2 dcl vrhnja
2 jaja
Pola glavice luka, sol

Priprema: Promiješati sastojke za tijesto, umijesiti glatko i mekano tijesto, te ga ostaviti 20 min. Za nadjev treba oguliti repu, naribati, skuhati u slanoj vodi. Kad je kuhano ocijediti, oprati 3 puta u hladnoj vodi. Na 3 žlice masti pržiti pola glavice crvenog luka dok ne dobije žuto-smeđu boju. Takav se luk doda prethodno ocijeđenoj repi, na to se stavi sir, vrhnje, jaja i pola žličice soli. Zatim se razvalja mlinac, sa svake strane stavimo nadjev tako da dobijemo 2 jednake štrudle. Može se rezati na komade, a može se i cijelo staviti u namazani lim. Peče se na 200°C oko pola sata.



BABIČINA POGAČA
Mirjana Štahan

**Tijesto:**

3 dcl mlijeka
2 dcl vode
1 kvas
1 kg brašna
8 dkg masti
sol, šećer po ukusu

Nadjev:

15 dkg kravljeg sira
5 dkg masti
1 žumanjak
3 žlice ulja

Priprema: Umijesi se tijesto, stavi se na toplo dizati, tri puta se premijesi, razdijeli na tri djela, svaki dio se razvalja što tanje. Nadjev se pripremi tako da u sir stavimo mast, ulje i žumanjak i dobro promiješamo. Nadjev se zatim stavi na tijesto koje se prije toga premaže s malo masti. Zatim se tijesto skupa s nadjevom zarola sa svake strane i reže na male komadiće, slaže se u krug u ovalnu tepsiju tako dugo dok se ne potroši. Premaže se sa smjesom od žumanjka, vrhnja i malo ulja. Stavi se dizati. Peče se oko 1 sat.



STUBIČKI KRAFNI
Božica Štefek

**Tijesto:**

1 litra glatkog brašna-namjenskog (mora biti toplo)
1 kocka kvasa
3 dcl mlijeka
4 žumanjka
2 velike žlice ruma
2 velike žlice šećera u prahu
6 žlica ulja
malo soli, korica od limuna
1 vanilin šećer

Priprema: Mlijeko zagrijati i sa svim sastojcima staviti u zdjelu. Miješati sastojke i polako dodavati brašno. Dobro izmiješati i ostaviti da se digne. Kada se digne staviti smjesu na stol i razvaljati u debljini prsta. Rezati i ostaviti da se još malo digne. Potom se peku u dobro zagrijanom ulju.



ŠLJIVOVEC
Đurđa Tepeš

**Tijesto:**

20 dkg pšeničnog brašna
20 dkg raženog brašna
3 žlice ulja
1 kocka kvasa
1 mala žličica soli

Nadjev:

50 dkg šljiva
krušne mrvice
malo ruma
malo cimeta
malo soka od limuna
šećera po želji

Priprema: Sastojke za tijesto umijesiti s mlakom vodom i pustiti pola sata da se digne. Zatim tijesto treba razvući o u krug, staviti nadjev, okrenuti rubove i staviti peći na 180°C oko 45 min.



HAJDINA PITA
Marija Gorup

**Tijesto:**

50 dkg hajdinog brašna
20 dkg bijelog brašna
15 dkg margarina
malo ulja
sol po potrebi

Nadjev:

1 kg kravljeg sira
4 jaja
sol

Priprema: Tijesto zamijesiti i ostaviti 30 minuta stajati. Podijeliti tijesto na 3 jednaka dijela. Razvaljati svaki dio tijesta na mlinac veličine tepsije, zatim se mlinci premažu nadjevom, a prije pečenja pitu politi s 2 dcl kiselog vrhnja i 2 jaja. Peći na umjerenj vatri.



SAVIJAČA S VRGANJIMA
Danijela Barić

**Tijesto:**

25 dkg brašna
18 dkg maslaca
¼ žličica soli
1 dcl vrhnja

Nadjev:

50 dkg svježih vrganja
10 dkg dimljenog špeka
1 velika glavica luka
2 reznja češnjaka
1 svežanj peršina
1,5 dcl vrhnja
1 jaje
sol, papar

Priprema: Promiješajte brašno sa maslacem, soli i vrhnjem. Zamijesite tijesto i stavite da odstoji pola sata. Za nadjev luk nasjeckajte sa špekom pa umiješajte narezane vrganje. Dodajte češnjak sa peršinom. Miješajte da se zgusne. Začinite pa primiješajte vrhnje sa žutanjkom. Rastegnite tijesto, nanosite nadjev, savijte i stavite u lim. Pecite 20-30 min na 225°C.

Organizator i pokrovitelj manifestacije „Babičini kolači 2008.“

Krapinsko-zagorska županija

Suorganizator manifestacije „Babičini kolači 2008.“

Grad Pregrada

Medijski pokrovitelj manifestacije „Babičini kolači 2008.“



Nakladnik: Krapinsko - zagorska županija

Za nakladnika: Županica Sonja Borovčak

Grafička priprema i tisak: Službeni glasnik d.o.o. Krapina

Naklada: 2500 komada