

Interreg – IPA CBC Romania - Serbia



Republic of Serbia – Autonomous Province of Vojvodina - Provincial Secretariat for finance



RECIPE BOOK

RECIPE BOOK



This work is financed by the European Union through the Interreg-IPA Cross-border Cooperation Romania-Serbia Programme

Interreg - IPA CBC 
Romania - Serbia



Employment promotion and basic services
strengthening for an inclusive growth

Cooperation beyond borders
Interreg-IPA Cross-border Cooperation Romania-Serbia Programme
is financed by the European Union under the Instrument for Pre-
accession Assistance (IPA II) and co-financed by the partner states in the
programme.

Project title: "Holding alive four fields in the domain of traditions and customs" - eMS Code: RORS31
Material editor: Municipality of Zitiste
Publishing date: May 2018
The content of this material does not necessarily represent the official position of the European Union.
In case of any complaints, contact: romania-serbia@mdrap.ro

www.romania-serbia.net

RAŠTAN

Sastojci:

- 1kg raštana
- 3 glavice crnog luka
- ½kg krompira
- ½kg suvog mesa (rebarca, slanina)
- vode da ogrizne
- so, biber

Priprema:

Sve sastaviti i kuvati na tihoj vatri.

DRĂGĂVEI FIERT

Ingrediente:

- 1 kg drăgăvei
- 3 cepe (tăiate cubulețe)
- ½ kg cartofi (taiati bucăți)
- ½ kg carne afumată (costițe, slănină)
- apă cât să acopere carnea
- sare
- piper

Modul de preparare:

Se amestecă toate ingredientele și se fierb la foc mic.

RASTAN (EGY FAJTA KÁPOSZTA)

Hozzávalók:

- 1 kg rastan (egy fajta káposzta)
- 3 fej vöröshagyma
- ½kg krumpli
- ½kg száraz hús (oldalas, szalonna)
- annyi víz, hogy ellepje
- só, bors

Elkészítés:

Minden hozzátevőt összekeverünk és gyenge tűzön főzzük.

RASTAN

Ingredients:

- 1 kg of rastan (a sort of cabbage)
- 3 onions
- ½ kg of potatos
- ½ kg smoked meat (ribs, bacon)
- water
- salt and pepper

Preparation:

All this ingredients mix together and cook on the low temperature.

PAŠTETA OD PASULJA

Sastojci:

- 300g kivanog propasiranog pasulja (beli, žuti, crveni)
- 3 čena belog luka
- 2 kašike senfa
- 80g majoneza
- 1dl ljutog kečapa
- so, biber, čubar

Priprema:

Promešati propasirani pasulj sa izgnječenim belim lukom, senfom, majonezom i kečapom, posoliti i pobiberiti po ukusu i ostaviti u frižider nekoliko sati da arome „sazreju“.

PATÉ DIN FASOLE

Ingrediente:

- 300g piure din fasole fiartă (albă, galbenă, roșie)
- 3 căței usturoi
- 2 linguri muștar
- 80g maioneză
- 1dl ketchup iute
- sare
- piper
- cimbru

Modul de preparare:

Se amestecă piureul de fasole cu usturoiul zdrobit, cu muștarul, cu maioneza și cu ketchup-ul, se condimentează cu sare și piper după gust, și se lasă în frigider câteva ore ca să se „îmbine” toate aromele.

BABPÁSTÉTOM

Hozzávalók:

- 300g főtt, pürésített bab (fehér, sárga, piros)
- 3 gerezd foghagyma
- 2 kanál mustár
- 80 g majonéz
- 1 dl csípős ketchup
- só, bors, más fűszerek

Elkészítés:

A pürésített babot összekeverjük az összetört foghagymával, mustárral, majonézzal és a ketchuppal, megsózzuk, megborsozzuk és megfűszerezzük ízlés szerint és betesszük a hűtőszekrénybe néhány órára – hogy az aromák „megérjenek

BEANS PATE

Ingredients:

- 1300 g cooked half-mashed beans (white, yellow, red)
- 3 garlic cloves
- 2 spoons of mustard
- 80 g mayonnaise
- 1 dl spicy ketchup
- salt, pepper and summer savory

Preparation:

Mix the drained beans with mashed garlic, mustard, mayonnaise and ketchup, add salt and pepper by taste and leave in refrigerator several hours-that aroma “ripen”.

JAPRAK

Sastojci::

- 15 listova raštana (obarenih u slanoj vodi)
- ½kg mlevenog mesa (svinjsko ili junjeće, može i mešano)
- 3 glavice crnog luka
- 1 šargarepa (izrendana)
- 1 šoljica pirinča
- 3-4 komada suvih rebara
- ½l kivanog paradajza
- so, biber

Priprema:

Luk iseckati i propržiti zajedno sa mesom. U to dodati pirinač i šargarepu i začiniti. Sa tom smesom savijati sarmice i slagati ih u šerpu. Na sredinu staviti suva rebra, sipati kuvani paradajz i naliti vode da ogrizne. Kuvati na tihoj vatri oko 1,5h.

JAPRAK

Hozzávalók:

- 15 levél (sós vízben párolt)
- ½ kg darált hús (disznó vagy marha, lehet keverve is)
- 3 fej vöröshagyma
- 1 sárgarépa (reszelt)
- 1 csésze rizs
- 3-4 darab száraz oldalas
- ½ l főtt paradicsom
- só, bors

Elkészítés:

1. A sonkát hússal húzzuk és megsütjük. Add hozzá rizst és sárgarépát, és fűszerezzétek.
2. Ezzel a keverékkel kell megtölteni a leveleket és az edénybe helyezni.
3. Helyezzünk száraz bordákat középre, öntsük fel a főtt paradicsomot, és öntsünk vizet, hogy ellepje. Kb. 1,5 óra alacsony hőfokon főzzük.

IAPRAC (SARMALE DIN FOI DE DRĂGĂVEI)

Ingrediente:

- 15 frunze de drăgăvei (opărite în apă sărată)
- ½kg carne tocată (de porc sau de vită, se poate și amestecată)
- 3 cepe
- 1 morcov ras
- 1 cană de orez
- 3-4 bucăți de costițe afumate
- ½l suc de roșii
- sare
- piper

Modul de preparare:

Ceapa se toacă și se călește împreună cu carnea. Se adaugă orezul și morcovul și se condimentează după gust. Cu acest amestec se învelesc sarmăluțele în frunze de drăgăvei, se pun în cratiță, așezate în rânduri. La mijloc se pun costițele afumate, se toarnă sucul de roșii și apă cât să acopere sarmăluțele. Se fierbe la foc scăzut timp de aproximativ 1,5 ore.

JAPRAC

Ingredients:

- 15 sheets of rastan (boiled in salted water)
- ½ kg minced meat (pork or beef, or mixed)
- 3 onions
- 1 carrot (grated)
- 1 cup of rice
- 3-4 piece of smoked ribs
- ½ l of tomato juice
- salt and pepper

Preparation:

The chopped onion fry with meat. In the mixture add rice, carrot and spice up. With that mixture fold the rolls and stack them in a saucepan. Place dry ribs in the middle, pour cooked tomato juice and water. Cook on a low heat about 1.5 hours.

ĆUFTE OD BLITVE

Sastojci:

- 1kg blitve
- 3 jaja
- 200g sira (tvrdog)
- 2 češnja belog luka
- so, biber

Priprema:

Blitvu obariti, ocediti i hladnu iseći što sitnije. Dodati 2 tvrdo kuvana jaja i 1 celo jaje, narenda-ti sir, beli luk i začiniti po ukusu Sve izmešati, oblikovati ćufte, uvaljati ih u braš-no i peći u vreloj masti.

CHIFTELE DIN FRUNZE DE MANGOLD (SFECLĂ ELVEȚIANĂ)

Ingrediente:

- 1 kg frunze de mangold
- 3 ouă
- 200g brânză tare
- 2 căței usturoi
- sare
- piper

Modul de preparare:

Frunzele de mangold se opăresc, se storc și se toacă mărunț când sunt reci. Se adaugă 2 ouă fierte tari și un ou proaspăt întreg, apoi brânza rasă, usturoiul, și se codimentează după gust. Totul se amestecă bine, se formează chiftelele care se dau prin făină și se prăjesc în ulei sau untură fierbinte.

MÁNGOLD FASÍRT

Hozzávalók:

- 1 kg mángold (blitva)
- 3 tojás
- 200 g túró (kemény)
- 2 gerezd foghagyma
- só, bors

Elkészítés:

A mángoldot megpároljuk, kicsavarjuk és hidegen minél apróbb darabcskákra szel-jük. Hozzáadunk 2 keményre főtt tojást és 1 teljes tojást, valamint a reszelt túró, a fogha-gymát és megfűszerezzük ízlés szerint. Mindent összekeverünk, a kapott masszából fasírtokat készítünk, lisztbe hempergetjük és forró zsír-ban sütjük őket.

MANGEL MEATBALLS

Ingredients:

- 1kg of mangel
- 3 eggs
- 200 g of cheese (solid)
- garlic cloves
- salt and pepper

Preparation:

The mangel need to be boiled, dry and cold cut into pieces. Add 2 hard boiled eggs and 1 whole egg, than add grated cheese, garlic and spice by taste. All this mix together, make meatballs, roll in the flour and fry.

PROJA ZELJANICA

Sastojci:

- 400g kukuruznog brašna
- 4 jaja
- 100g masti
- 300g tvrdog sira
- 300g zelja
- vode po potrebi
- so

Priprema:

Zamesiti testo od kukuruznog brašna, jaja, mas-ti i sira. Zelje ili spanać oprati i iseckati, pa doda-ti testu. Posoliti, dobro promešati i staviti testo u tepsiju namazanu masću. Peći dok korica ne dobije zlatnu boju.

TURTĂ DE MĂLAI CU ȘTEVIE

Ingrediente:

- 400g mălai
- 4 ouă
- 100g untură de porc
- 300g brânză tare
- 300g frunze de ștevie
- apă
- sare

Modul de preparare:

Se face aluatul din mălai, ouă, untură și brânză. Ștevia, spălată și tocată mărunț, se adaugă în al-uat. Se pune sare, se amestecă bine și se toarnă compoziția într-o tavă unsă. Se pune la cuptor preîncins până când primește culoare aurie. În loc de ștevie se poate folosi spanac.

SPENÓTOS KUKORICA KENYÉR

Hozzávalók:

- 400 g kukoricaliszt
- 4 tojás
- 100 g zsír
- 300 g kemény túró
- 300 g spenót
- víz szükség szerint
- só

Elkészítés:

A kukoricalisztból, tojásból, zsírból és túróból összegyúrjuk a tésztát. A spenótot megmossuk és összedaraboljuk, majd hozzáadjuk a tész-tához. Megsózzuk, jól összekeverjük és a tész-tát a zsírral kikent tepsibe tesszük. Addig sütjük, amíg a tésztalap nem lesz arany színű.

CORN BREAD OF GREENS

Ingredients:

- 400 g of corn flour
- 4 eggs
- 100 g of fat
- 300 g of solid cheese
- 300 g of greens
- water
- salt

Preparation:

Mix dough from the corn flour, eggs, fat and cheese. The greens (you can use a spinach), need to be washed and cut into pieces, so that you can add to the dough. Stir, add the salt and put the dough into a oiled baked tray. Bake until the crust get's the gold color.

PITA KROMPIRUŠA

Sastojci:

- 1kg krompira
- 100g luka
- 2 kašičice mešavine suvog začina
- 10 tankih kora za savijače
- 50ml ulja
- 300ml vode
- so, biber

Priprema:

Krompir isecite na kockice, a zatim mu dodajte sitno seckani luk, biber, začini i dobro promešajte. Premažite jednu koru uljem, na to stavite drugu koru, pa rasporedite deo pripremljenog fila i po njemu nakapajte malo ulja. Kore savijte u savijaču. Isto učinite sa preostalim korama i nadevom. Savijače stavite na uljem namazan pleh i pecite u rerni zagrejanoj na 200 stepeni oko 30 minuta. Vodu posolite, zagrejte do ključanja i prelijte po pečenim savijačama. Pitu ostavite da odstoji oko 10 minuta pa isecite i poslužite.

PLĂCINTĂ CU CARTOFI

Ingrediente:

- 1kg cartofi
- 100g ceapă
- 2 lingurițe vegetă
- 10 foițe de plăcintă
- 50ml ulei
- 300ml apă
- sare
- piper

Modul de preparare:

Cartofii se taie cubulețe foarte mici, apoi li se adaugă ceapa tocată mărunt, piperul, vegeta și se amestecă bine. Se pun două foi una peste alta, (prima foaie se unge cu puțin ulei înainte de ce se așează peste ea cea de-a doua) și se împărtășie o parte din compoziție, presărând puțin ulei peste tot. Se face un rulou. La fel procedați cu celelalte foi. Puneți rulourile în tava unsă cu ulei și le coaceți la cuptorul preîncins la 200° C cca 30 min.
Apa se condimentează cu sare, se încălzește până la fierbere și se toarnă fierbinte peste plăcinta coaptă. După 10 min plăcinta se poate tăia și servi!

KRUMPLIS PITE

Hozzávalók:

- 1 kg krumpli
- 100 g hagyma
- 2 kiskanál száraz fűszerkeverék
- 10 vékonytésztalap
- 50 ml olaj
- 300 ml víz
- só, bors

Elkészítés:

A krumplit összedaraboljuk kis kockákra, majd hozzáadjuk az apróra vágott hagymát, borsot, fűszereket és mindezt jól összekeverjük. Az egyik lapot átkenjük olajjal, arra rátesszük a másik lapot, valamint az elkészített töltelék egy részét és arra rácsöpögtetünk egy kevés olajat. A lapokat összehajtogatjuk rétesbe. Ugyanezt megismételjük a többi lappal és a töltelékkel. A réteseket beletesszük az olajjal kikent tepsibe és sütjük a 200 fokra előremelegített sütőben kb. 30 percig. A vizet megsózzuk, felmelegítjük a forralásig és ezzel leöntjük a kisütött réteseket. A pitét állni hagyjuk kb. 10 percig, majd felvágjuk és felszolgáljuk.

POTATO PIE

Ingredients:

- 1 kg potatoes
- 100g onion
- 2 teaspoons of dry spice mixture
- 10 thin bark for pie
- 50 ml of oil
- 300 ml of water
- salt and pepper

Preparation:

The potato sliced into little cubes, then add chopped onion, pepper, spice mixture and stir. One bark for pie smear with oil, on top of that put another bark, and arrange part of the stuffing on them. The bark for a pie roll in. The same process do with the rest of the bark and stuffing. Put them into a baking tray and bake for 30 minutes on the 200 degrees. Next thing that you need to do is to boil salted water so that you can overflow baked rolls. When the pie has cooled for a 10 minutes, cut it and serve.

ŽIVINSKA SUPA SA RINFLAJŠOM I SOSOM OD VIŠANJA

- Sastojci:*
- Živinsko meso
 - Peršun, mrkva, čen belog luka, pečeni crni luk, krompir
 - Domaći rezanci
 - ZA SOS:
 - 1 kašika masti (ili ulje)
 - 2 kašike brašna
 - 3 dl soka od višanja
 - 3 kašike cepanih višanja
 - Šećer po ukusu

- Priprema:*
- Supu skuvati standardno – krompir posebno.
- SOS:
- Zagrijati mast (ulje), dodati brašno, zatim sok od iscepanih višanja i na kraju višnje i šećer. Služiti uz rinflajš.

SUPĂ DE PASĂRE CU RINDFLEISH (CARNE FIARTĂ) ȘI CU SOS DE VIȘINE

- Ingrediente:*
- Carne de pasăre
 - Patrunjel, morcov, usturoi, ceapa prăjită, cartofi
 - Tăiței de casă
 - PENTRU SOS:
 - 1 lingura untură (sau ulei)
 - 2 linguri de făină
 - 3 dl suc de vișine
 - 3 linguri de vișine fără sămburi
 - zahăr după gust

- Modul de preparare:*
- Supa se fierbe în mod obișnuit – cartofii se fierb separat
- SOSul:
- Se frige puțin făina în untura încinsă, apoi se adaugă sucul de vișine, iar la sfârșit vișinele și zahărul.
- Se servește cu carne fiartă (rindfleish).

BAROMFILEVES FŐTT HÚSSAL ÉS MEGGYMÁRTÁSSAL

- Hozzávalók:*
- Baromfihús
 - Zöldség, sárgarépa, girizd foghagyma, sült vöröshagyma, krumpli
 - Házi tészta
- A MÁRTÁSHOZ:
- 1 kanál zsír (vagy olaj)
 - 2 kanál liszt
 - 3 dl meggylé
 - 3 kanál pucolt meggy
 - Ízlés szerinti cukor

- Elkészítés:*
- A levest megfőzzük a szokásos módon – a krumplit külön.
- MÁRTÁS:
- Megmelegítjük a zsírt (olajat), hozzáadjuk a lisztet, majd a pucolt meggy levét és a végén a meggyet is, valamint a cukrot. A főtt hússal szolgáljuk fel.

CHIKEN SOUP WITH COOKED MEAT AND VEGETABLES, CHERRY SAUCE

- Ingredients:*
- chicken meat
 - parsley, carrot, garlic clove, roasted onions, potatoes
 - homemade noodles
 - FOR THE SAUCE:
 - 1 tbsp of grease (or oil)
 - 2 tablespoons of flour
 - 3 dl of cherry juice
 - 3 tablespoons of chopped cherries
 - sugar to taste

- Preparation:*
- Cook a soup in the usual way, and potatoes separately.
- THE SAUCE:
- Heat fat (oil), add flour, then juice from chopped cherries and at the end cherries and sugar. Serve with cooked meat and vegetables.



KNEDLE SA ŠLJIVAMA

Sastojci:

- 1 kg krompira
- ½ kg brašna
- 2 jaja
- 1 kašika masti
- šljive
- prezle
- šećer
- so

Priprema:

Obariti krompir i propasirati, dodati prstohvat soli, jaja, mast i brašno. Zamesiti glatko testo, razviti, seći na kvadrate, u sredinu staviti šljivu (sa ili bez koštice u zavistnosti od veličine) i zaviti kao lopticu. Knedle kuvati dok se ne podignu gore. Kuvane knedle uvaljati u propržene prezle pomešane sa šećerom. Staviti u činiju i služiti.

SZILVÁSGOMBÓC

Hozzávalók:

- 1 kg krumpli
- ½ kg liszt
- 2 tojás
- 1 kanál zsír
- szilva
- kenyérmorzsa
- cukor
- só

Elkészítés:

Megfőzzük a krumplit és összetörjük, hozzáadunk egy ujjnyi sót, majd a tojást, a zsírt és a lisztet. Összegyúrjuk a tésztát, kinyújtjuk, szétvagdossuk négyzetekre. A négyzetek közepére szilvát teszünk (a magjával vagy az nélkül, a nagyságtól függően) és gombóccá formáljuk. A gombócokat addig főzzük, amíg fel nem emelkednek. A megfőtt gombócokat cukros kenyérmorzzába hempergetjük. Edénybe rakjuk őket és felszolgáljuk.

GĂLUȘTE CU PRUNE

Ingrediente:

- 1 kg cartofi
- ½ kg făină
- 2 ouă
- 1 lingură untură
- prune
- pesmeți
- zahăr
- sare

Modul de preparare:

Cartofii se fierb și se zdrobesc. În compoziția rece se adaugă puțină sare, ouăle, untura și făina. Se framânta în aluat omogen, se întinde, se taie în formă de pătrat. În fiecare pătrat se pune câte o prune, sau jumate de prune (depinde de mărime) și se fac găluștele. Ele se fierb în apa clocotită până se ridică la suprafață. Atunci sunt gata. Găluștele se lasă la scurs, se dau prin pesmeți prăjiți, unde se mai adaugă zahăr. Se pun într-un castron și se pot servi.

DUMPLINGS WITH PLUMS

Ingredients:

- 1 kg of potatoes
- ½ kg of flour
- 2 eggs
- 1 tbsp of fat
- plums
- bread crumb
- sugar
- salt

Preparation:

The cooked potatoes needs to mash, add salt, eggs, fat and flour. Mix smooth dough, stretch it, cut into squares, put a plum (with or without a pit depends on a size) and wrap it like a ball in the middle. Cook dumplings until they rise up. Cooked dumplings sprinkle with sugarcane bread crumb. Put in the bowl and serve.



BANATSKA POGAČA

Sastojci:

- 4 dl mlake vode
- 2 dl mlakog mleka
- 1 kvasac
- 1 kg brašna
- 1 jaje + 2 žumanca (za testo)
- 2 žumanca (za premaz) + 1 jaje
- 150 gr masti, prstohvat soli

Priprema:

U vodu, mleko i 2 kašike šećera, potopiti kvasac. Brašno, so, 1 jaje + 2 žumanca i nadošli kvasac zamesiti u testo. Napraviti 6 obgi (veličine tanjira) i ostaviti da kisne ½ sata. Izraditi mast sa 1 kašikom brašna i 2 žumanca. Uzeti jednu obgu, namazati mašću, preko nje staviti drugu te razviti veličine sto-la. Uroljati sa jednog pa sa drugog kraja – do sredine, preseći i plesti po izboru. Staviti u pleh. Ponoviti postupak i sa ostale 2 obge. Ostaviti ½ sata da kisne pogača. Premazati je 1 jajetom i peći na 200 C. Hladnu pogaču posuti sitnim šećerom.

PÂINE DIN BANAT

Ingrediente:

- 4 dl apă caldă
- 2 dl lapte cald
- 1 pachetel de drojdie
- 1 kg făină
- 1 ou + 2 gălbenușe (pentru aluat)
- 2 gălbenușe + 1 ou (pentru uns deasupra)
- 150 g untură
- puțină sare

Modul de preparare:

În apă, lapte și 2 linguri de zahăr, se înmoaie drojdia. Se pune apoi făina, sarea, 1 ou, 1 gălbenuș și se frământă aluatul. Aluatul se împarte în 6 părți (mărimea farfuriei) și se lasă la dospit 30 min. Untura se bate spumă cu 1 lingură de făină și 2 gălbenușe. Se ia o parte de aluat, se unge cu untura amestecată, apoi se acoperă cu o altă parte de aluat și se întinde cât e masa. Se rulează de la ambe capete spre mijloc, se atie și se împletește după preferință. Se pune în tavă. La fel se procedează cu restul aluatului. Se mai lasă la dospit încă 30 min, se unge cu ou și se pune la cuptor preîncălzit la 200°C.

BÁNÁTI POGÁCSA

Hozzávalók:

- 4 dl langyos víz
- 2 dl langyos tej
- 1 élesztő
- 1 kg liszt
- 1 tojás + 2 tojássárgája (a tésztához)
- 2 tojássárgája (a töltelékhez) + 1 tojás
- 150 gr zsír, ujjhegynyi só

Elkészítés:

A vízbe és a tejbe beletesszünk 2 kanál cukrot, valamint az élesztőt. A lisztet, a sót, 1 tojást + 2 tojássárgáját és a megkelt élesztőt tésztává gyúrjuk össze. A tésztát 6 cipóra osztjuk fel (tányér nagyságúakra) és kelni hagyjuk őket ½ órát. A zsírt kidolgozzuk 1 kanál liszttel és 2 tojássárgájával. Vesszünk egy cipót, megkenjük zsírral, rátesszük a másikat és szétnyújtjuk asztalnagyságúra. A tésztát összetekerjük az egyik, majd a másik végéről – a közepéig, átvágjuk és fonjuk tetszés szerint. Beletesszük a tepsibe. Ugyanez a folyamat érvényes a többi cipóra is. A pogácsát hagyjuk ½ órát kelni. Átkenjük 1 tojással és 200o C fokon sütjük. A hideg pogácsát meghintjük apró porcukorral.

BANAT KNITTED BREAD

Ingredients:

- 4 dl of lukewarm water
- 2 dl of lukewarm milk
- 1 yeast
- 1 kg of flour
- 1 egg + 2 yolks (for dough)
- 2 yolks (for coating) + 1 egg
- 150 gr of fat, pinch of salt

Preparation:

In the lukewater, milk and 2 teaspoons of sugar, dip the yeast. Flour, salt, 1 egg + 2 yolks, and put yeast in the dough. Make 6 balls (size of plates) and leave it to lift rise up for ½ hours. Mix fat with 1 tbsp flour and 2 egg yolks. Take one ball, spread up the fat, put the other over it and stretch up on the size of the table. Roll it from one end to the other end - to the middle, cut and knitt by choice. Put in a tray. The same procedure is for the other 2 balls. Leave it for ½ hours to rise up. Spread it up with 1 egg and bake at 200 °C. Cold bread sprinkle with small amounts of sugar.

„KOLAK“ SVEČANA SLATKA PLETENA POGAČA

Sastojci:

- 7,5 dl mleka
- 3 kašike šećera
- 50g kvasca
- 2 kafene kašičice soli
- 50g putera
- 2 jaja
- 200g suvog grožđa
- Oko 1,2kg brašna

Priprema:

Mleko smlačiti da bude toplo, dodati šećer i kvasac i ostaviti da kisne oko 30-tak minuta. Dodati 2 žumanceta i so. Polako mesiti testo uz dodavanje brašna dok testo ne bude srednje tvrdoće. U posudi napraviti jufkicu i premazati razmekšalim puterom. Dalje nastaviti mesiti testo. Kada je testo lepo umešeno i homogenog sastava, posebno ulupati belanca u čvrst sneg, te premazati testo. Dodati suvo grožđe i ponovo sve lepo umesiti da bude glatko testo. Zatim ostaviti testo u posudi 30-tak minuta, dok ne nadođe. Nakon toga, na podlozi posutoj brašnom izvaditi testo iz posude i podeliti na 4 jednaka dela. Svaki deo malo premesiti i od svakog praviti dugačke rolade. Tri rolade uplesti u pletenicu, spojiti u krug i staviti u sredinu posude od 6l, koju smo prethodno namazali mašću. Četvrtu roladu uviti u krug oko pletenice i ostaviti sve da odstoji 30-tak minuta, a zatim namazati razmućenim jajetom. Peći u rerni prvo kratko vreme na temperaturi od 200 stepeni, dok ne pocrveni, a onda smanjiti temperaturu na 150 stepeni i nastaviti sa pečenjem. Ukupno peći oko 45 minuta.

„COLAC CĂRICAT”

Ingrediente:

- 7dl lapte
- 2 linguriți sare
- 3 linguri zahăr
- 2 gălbenuș
- 50g drojdie
- făină cât cuprinde (≈1200g)
- 200g strugurei (stafide)
- 50g unt
- 2 albușe bătute spumă

Modul de preparare:

În laptele călduț se pune drojdia, zahărul și sarea. Când drojdia s-a ridicat, se pune gălbenușul și se frământă cu făina. Când s-a cuprins făina, untul se bate spumă și se unge aluatul cu el. Se frământă până se îmbină cu aluatul. Apoi se adaugă albușul bătut spumă și strugureii și iarăși se frământă până se îmbină totul. Se lasă la dospit cam o oră, nu mai mult. Aluatul se împarte în 4 părți. Din 3 se face „chică” (se împletește) și se face rotundă, iar „vița” a patra se pune roata, pe margine și se pune în cratița de 6l, deja unsă cu untură. Se lasă să se odihnească până se dublează aluatul. Se unge cu ou și se pune la copt, mai întâi la 200°C până nu roșește deasupra, iar apoi se micșorează temperatura la 150°C ca să se „stoarcă”.

„KOLAK“ (ÜNNEPI ÉDES FONOTT POGÁCSA)

Hozzávalók:

- 7,5 dl tej
- 3 kanál cukor
- 50 gramm élesztő
- 2 kávéskanál só
- 50 gramm vaj
- 2 tojás
- 200 gramm mazsola
- Kb. 1,2 kg lisz

Elkészítés:

A tejet felfelelegítjük, hozzáadjuk a cukrot és az élesztőt és kelni hagyjuk kb. 30 percet. Továbbá, hozzáadunk 2 tojássárgáját, sót és a liszt fokozatos adagolásával lassan gyúrjuk a tésztát. A lisztet úgy kell adagolni, hogy a tészta közepes keménységű legyen. A tésztát egy cipóvá gyúrjuk össze és átkenjük a megpuhult vajjal, majd folytatjuk a gyúrást. Amikor a tészta szépen össze van gyúrva és homogén összetételű, külön felverjük a tojásfehérjét kemény habbá és hozzáadjuk a mazsolát, majd újra összegyúrunk mindent, hogy finom legyen a tészta. A tésztát hagyjuk 30 percig pihenni és kelni, hogy megduplázza a saját volumenét. Ezután a tésztát a liszttel megszórt alapra tesszük, valamint felosztjuk 4 egyforma részre. Mindegyik részt átgyúrjuk egy kicsit és mindegyikből hosszú pálcikákat készítünk. Három pálcikát összefonunk egy fonásba, majd kört alakítunk ki belőle, végül a zsírral kikent 6 literes edénybe tesszük. A negyedik pálcikából kört alakítunk ki a fonás köré és mindent pihentetünk megint kb. 30 percig, majd átkenjük a felvert tojással. A sütőben sütjük először 200 fokon egy rövid ideig, majd lecsökkentjük a hőmérsékletet 150 fokra és folytatjuk a sütést. Összesen kb. 45 percig sütjük.

„KOLAK” (SWEET CEREMONY KNITTED CAKE)

Ingredients:

- 7,5 dcl of milk
- 3 spoons of sugar
- 50 g of yeast
- 2 teaspoons of salt
- 50 g of butter
- 2 eggs
- 200 g of dry grapes
- 1,2 kg of flour

Preparation:

Milk smear to be lukewarm, add sugar and yeast and leave it to rise up for about 30 minutes. Then, add 2 yolks and add the flour slowly to the dough. Add flour to the dough to the medium hardness. Put the ball in a bowl and cover with a boiling butter and keep kneading further. When the dough is well-integrated and homogeneous, whip the egg whites to the firm peaks and coat the dough too, add the dried grapes and make the smooth dough. Leave the dough in the bowl until duplicate its volume, about 30 minutes. After that, remove the dough from container and put it on the floured table and distribute it to 4 equal parts. Knead each part and make a long rolls. Put the three rows in a braid and connect in a circle and place in the middle of a 6 l container, previously greased. Roll the fourth roll into the circle around the braid and leave it all to rest again for about 30 minutes, then spread it with a scattered egg. Bake in the oven for the first time at a temperature of 200 degrees, until it turns red, and then lower the temperature to 150 degrees and continue baking. Total bake for about 45 minutes.

CIMETOANJE - UVRNUTE KROFNE SA CIMETOM

Sastojci:

- 5dl mleka
- 2.5 dl otopljene masti
- 50g kvasca
- 2 kašike šećera
- 2 kafene kašičice soli
- 2 žumanceta
- Oko 1 kg brašna

Priprema:

Mleko smlaćiti da bude toplo, dodati šećer i kvasac i ostaviti da kisne oko 30-tak minuta. U tako pripremljenu masu dodati so, žumanca, topljenu mast i brašno i umesiti smesu. Brašno dodavati dok se dobije srednje tvrdo testo. Dobro umešeno, glatko testo ostaviti da nadođe 30-tak minuta. Nakon toga, na podlozi posutoj brašnom izvaditi testo iz posude i rastanjiti oklagijom do debljine oko 1cm. Nožem iseći testo na kocke ili pravougaonike veličine 5-6 cm. Na sredini svakog parčeta napraviti mali rez nožem od 1 cm. Parče testa okrenuti ka sebi tako da je jedan vrh na gore, a zatim taj gornji vrh sa donje strane provući kroz napravljen rez u sredini i napraviti nepravilnu mašnu. Nakon oblikovanja, testo pržiti u dubokoj masnoći i tako vruće uvaljati u kristal šećer pomešan sa dosta cimeta.

ȚIMĂTOANIE - CORNURI CU SCORȚIȘOARĂ ÎMPLETITE

Ingrediente:

- 5dl lapte
- 2,5dl untură topită
- 2 linguri de zahăr
- 2 lingurițe de sare
- 2 gălbenușă
- 50g drojdie
- Aproximativ 1kg de făină

Modul de preparare:

În laptele călduț se pune drojdia, zahărul și sarea și se lasă până se ridică drojdia. Apoi se amestecă gălbenușele, untura și făina, se frământă totul și se lasă la dospit. Când e ridicat, aluatul se întinde cu sucitoriu pe masă, se taie pătrate, fiecare pătrat se taie pe mijloc diagonal și se împletește. Se frige în multă untură și când sunt fripte, se dau prim zahăr tos și „țimăt” (scorțisoară).

CIMETOANJE - BETEKERT FAHÉJAS FÁNKOK

Hozzávalók:

- 5 dl tej
- 2,5 dl olvasztott zsír
- 50 gramm élesztő
- 2 kanál cukor
- 2 kávéskanál só
- 2 tojássárgája
- Kb. 1 kg liszt

Elkészítés:

A tejet felmelegítjük, hozzáadjuk a cukrot és az élesztőt és kelni hagyjuk kb. 30 percig. Az ily módon előkészített masszához hozzáadjuk a sót, a tojássárgáját, az olvasztott zsírt és a lisztet és lassan gyúrni kezdjük. A lisztet úgy adogatjuk, hogy a tészta közepes keménységű legyen. A jól meggyúrt, finom tésztát pihenni és kelni hagyjuk kb. 30 percig. Ezután a tésztát a liszttel megszórt alapra tesszük, majd kinyújtjuk a nyújtófával kb. 1 cm vastagságúra. A tésztát 5-6 cm-es négyzet vagy téglalap alakú darabokra vágjuk és minden darab közepén vésünk egy kis, kb. 1 cm-es rést. Minden darabot magunk felé fordítunk úgy, hogy az egyik széle felfelé álljon, és azt a szélét meghúzzuk alulról felfelé. Megmpergetjük őket a kristálycukorban, amelybe jó sok fahéjat teszünk.

CIMETOANJE - TWISTED DOUGHNUT WITH CINNAMON

Ingredients:

- 5 dl of milk
- 2,5 dl of melted fat
- 50g of yeast
- 2 spoons of sugar
- 2 teaspoons of salt
- 2 yolks
- 1 kg of flour

Preparation:

Milk smear to be warm, add sugar and yeast and leave it to rise for about 30 minutes. Into the prepared mass add salt, yolk, melted fat and flour little by little to mix. Flour add a little by little to get the medium hardness of the dough. Well-smoothed, glibly dough to leave and rest for about 30 minutes. After that, remove the dough from the dish and spread with a layer of thickness about 1 cm on a flour-sprayed surface. Cut the cubes or rectangles about 5-6 cm large and in the middle of each piece, sew a small cut with a knife about 1 cm. Then turn the piece of dough so that one top up and upper top from the bottom extends through a cut in the middle and make it an irregular bow. When we make all the pieces, fry in a boiling, deep fat, and when it still hot roll in the crystal sugar mixed with a lot of cinnamon.



LANGOŠ

Sastojci:

- 5 dl vode
- 2 kašičice soli
- 1 kašičica šećera
- 50g kvasca
- 750-900g brašna

Priprema:

Priprema:
Vodu smlačiti da bude topla, dodati šećer i kvasac i ostaviti da kisne 30-tak minuta i dodati so. Postepeno dodavati brašno dodavati dok se dobije tvrdo testo. Dobro umešeno testo ostaviti 30-tak minuta dok ne nadođe. Na podlozi posutoj brašnom oklagijom rastanjiti testo do debljine od oko 1 cm, u bilo koji oblik i staviti u tepsiju namazanu mašču. Pre stavljanja u rernu testo zaseći po sredini na nekoliko rezova i peći na temperaturi od 180 do 200 stepeni 15-20 minuta. Služiti uz pečenu džigericu i slaninicu za doručak.

LANGOŞ

Ingrediente:

- 5 dl apă
- 1 pachet de drojdie
- 1 linguriță zahăr
- 2 lingurițe sare
- 750-900g făină

Modul de preparare:

În apa călduță se amestecă sarea, zahărul și drojdia. Când se ridică drojdia, se adaugă făina și se frământă. Se lasă la dospit până se dublează. Se întinde cu sucitorul, rotund sau pătrat, după preferință, 2cm de gros. Se pune în „cipsie” unsă cu untură. Abia atunci se aprinde cuptorul și se așteaptă până se încălzește la 200°C. Până nu se pune la copt, aluatul se „crestădză” (se taie). Se coace vreo 20-30 de minute.

LÁNGOS

Hozzávalók:

- 5 dl víz
- 2 kiskanál só
- 1 kiskanál cukor
- 50 gramm élesztő
- 750-900 gramm liszt

Elkészítés:

A vizet felmelegítjük, hozzáadjuk a cukrot és az élesztőt és kelni hagyjuk kb. 30 percig. Hozzáadjuk a sót, és fokozatosan adogatjuk a lisztet úgy, hogy a tészta keményebb legyen. A jól meggyúrt tésztát pihenni hagyjuk kb. 30 percig. Ezután a tésztát kinyújtjuk nyújtófával a liszttel megszórta alapon kb. 1 cm vastagságúra, bármilyen alakúra vágjuk és a kizsírozott tepsibe helyezzük. A sütőbe helyezés előtt a tészta közepén néhány rést vésünk és 180-200 fokon sütjük 15-20 percig. Reggelire tálaljuk májjal és szalonnával.

LANGOS

Ingredients:

- 5 dl of water
- 2 spoons of salt
- 1 teaspoon of sugar
- 50 g of yeast
- 750 – 900 g of flour

Preparation:

In a lukewarm water add sugar and yeast, and leave it to lift up for about 30 minutes. Add salt, and gradually flour, so that the dough is harder. The good dough should be left to rest for 30 minutes. Then, flatten the dough with rolling pin to 1cm thick into any shape and put in a greased baking tray. Before placing in the oven dough, cut into the middle several cuts and bake at 180-200 degrees for 15-20 minutes. Serve with a liver dish and breakfast bacon.

KISELI KUPUS

Sastojci:

- 2 kg ribanog kiselog kupusa
- 2 glavice crnog luka
- 500 g svinjskog mesa
- 500 g sirove slanine
- Mlevena crvena paprika
- So, biber, lovorov list
- Brizle od 1 svinje

„CURECHI” ACRU FIERT — VARZĂ MURATĂ FIARTĂ

Ingrediente:

- 2kg „curechi” acru (varză murată)
- apă
- 2 cepe de mărime mijlocie
- 500g carne
- 500g slănină proaspătă
- boia
- momițe de la un porc

SAVANYÚ KÁPOSZTA

Hozzávalók:

- 2 kg gyalult savanyú káposzta
- 2 fej vöröshagyma
- 500 gramm disznóhús
- 500 gramm nyers szalonna
- 1 darab tokaszalonna
- Piros paprika
- Só, Bors
- Babérlevél

SAUERKRAUT

Ingredients:

- 2 kg of sauerkraut
- 2 onions
- 500 g of pork
- 500 g of raw bacon
- minced red pepper
- salt, pepper
- thymus of 1 pig
- laurel leaf

Priprema:

Kuvati kupus sa lukom sečenim na kriške ili kocke. Posle sat i po kuvanja dodati meso i slaninu sečenu na kockice, koju smo prethodno upržili na masnoći. Sve zajedno kuvati još sat i po vremena. Po potrebi dodati lovorov list, biber i so. Zapršku koju smo prethodno napravili dodati u kupus i krčkati još malo.

Modul de preparare:

Se pune varza murată tăiată să fiarbă în apă (apa se pune până să acopere varza) După o oră, se pune carnea, slămina și mămițele tăiate cubulețe. Se fierbe până e carnea fiartă. Când e gata, se face prăjeala din untură și boia, se amestecă în varză și se mai fierbe puțin.

Elkészítés:

Először a káposztát tesszük oda főzni a vékony hasábokra vagy apró kockákra vágott hagymával. 1 és fél órás főzés után hozzáadjuk a húst és a kis kockákra vágott, zsíron megpirított szalonnát. Mindezt közösen főzzük még egy és fél óráig. A végén hozzáadjuk a babérlevelet, a borsot és a sót, ha szükséges. Berántjuk, hozzáadjuk a káposztát és még egy kicsit hagyjuk rotyogni.

Preparation:

First, put cabbage to cook with onion cut into slices or cubes. After 1 and a half hours of cooking, add meat and bacon cut into cubes, previously fried into the fat. Cook together for another hour and a half. Finally, add laurel leaves and peppers, and salt if necessary. Make a browned flour, as it has been mentioned before, and add it to the cabbage and cook briefly.

PAPAZJANIJA

Priprema:

Uzme se jedan kilogram goveđeg mesa od potrbušine i iseče u sitne komade. Od svake vrste zelene po dva na četiri dela presečena korena, osam glavica na listiće isečena crnog luka, osam glavica belog luka, osam povećih oljuštenih i na kolutove isečenih krompira, sve to se stavi u poveću činiju dobro se posoli pobiberi i popapri crvenom paprikom, dve vršene kašike svinjske masti, malo sirćeta, sve se dobro izmeša i stavi u poveći lonac 4- 5 litara može i u ekspres lonac. Tada se nalije vodom ako je običan lonac povezati ga hartijom ili folijom. Kuva setri do tri ipo sata, izvadi se iz rerne i servira uz kisele krastavce i paprike.

”PAPAZJANIJA” — MÂNCARE FACUTĂ DIN TOATE

Modul de preparare:

1 kg carne de vită se taie cubulețe. Apoi se pregătesc verdețurile – din toate câte două (pătrunjel, morcov, păstârnac, țelină, etc. – după preferință) – toate tăiate în bucăți mai mari, 8 cepe tăiate felii, 8 căței se usturoi, 8 de cartofi tăiați felii. Totul se împreunează într-un castron mai mare, se codimentează cu sare, piper și boia – după gust, se mai pun și 2 linguri pline cu untură, puțin oțet și se amestecă bine. Apoi punem amestecul într-o cratiță mai mare (acoperim cu folie de aluminiu), sau într-o oală sub presiune, turnăm apă și punem la fiert timp de trei sau trei ore jumate. Servim cu castraveți sau ardei murați.

PAPAZJÁNIA

Elkészítés:

Veszünk egy kilogram marhahúst a combjából és összevágjuk apró kockákra. Veszünk mindenfajta zöldségből két négy részre vágott gyökeret, nyolc fej apró levelekre vágott vöröshagymát, nyolc fej foghagymát, nyolc nagyobb megpucolt és lemezekre vágott krumplit, majd mindezt beletesszük egy nagyobb edénybe, jól megsózzuk, megborsozzuk és megpaprikázzuk piros paprikával, hozzáadunk két teli kanálnyi disznózsírt, egy kis ecetet, majd mindent jól összekeverünk és beleszúrjuk egy nagyobb, 4-5 literes fazékba, lehet ekszpressz fazék is. Felöntjük vízzel, ha egyszerű fazék, letakarjuk kartonnal vagy fóliával. Három és fél órán át főzzük, kivesszük a sütőből, majd savanyú uborkával és paprikával szolgáljuk fel. Jó étvágyat!

HASH

Preparation:

Take one kilogram of beef from the stomach and cut into small pieces. Cut parsley root in four, chop eight onions, eight garlics, eight potatoes cut into a ring, put it all into a large bowl or pressure cooker, add salt, pepper, chopped red pepper, two spoonfuls of pork fat, a bit of vinegar, all mix well. Then it is poured with water and covered it with paper or foil. Cook for up to three and a half hours and serve with pickled cucumbers and pepper.



KISELA ČORBA OD TELEĆEG MESA

Priprema:

Meso za ovu čorbu najbolje je uzeti od buta, da bi bila jača može se dodati teleće i goveđe kosti, a može poslužiti i pileće meso. Meso se opere i iseče na jednake kocke, stavi u lonac i naliže hladnom vodom da polako vri. Kada se na površini počne dizati pena skinuti je kašikom, a kada se pena izgubi dodati u lonac četiri očišćena, oprana i uzduž isečena peršuna. Na jedan kilogram mesa, što je dovoljno za šest osoba, dodati dva korena peršuna, dva korena paštrnjaka, jedan koren šargarepe, glavicu kelerabe, glavicu crnog luka zasečenu na četiri dela. Po želji dodati so, 10-15 zrna bibera i dva lovorova lista. Kuvati na tihoj dok se zelen ne skuva. U poveću šerpu staviti ½ varjače svinjske masti da se ugreje i dodati dve glavice sitno isečenog crnog luka i mešati. Kada se luk isprži dodati malo brašna, crvene paprike, a posle nekoliko minuta na tu zapršku polako sipati čorbu u kojoj je meso uz stalno mešanje kako se zaprška ne bi zgrudvala. Ostatak čorbe procediti. Zakiseliti i dosoliti po ukusu, a potom staviti na vatru da provri. Ostatak čorbe koji je zaostao na mesu nakon ceđenja staviti u mali sud i ukuvati malo pirinča. Kada je sve gotovo, u činiju u kojoj servirati čorbu izmutiti dva žumanca, tri kašike pavlake i sipati čorbu polako. Ocediti pirinač i sipati u činiju, u koju se iz lonca meso polako vadi i stavlja u činiju. Pričekati dok na površinu čorbe u činiji ne ispliva mast i paprika i poslužiti.

CIORBĂ ACRĂ DIN CARNE DE VIȚEL

Modul de preparare:

Pentru această ciorbă este cea mai bună carnea de la pulpă, dar se mai poate face și din carne îmbinată cu oase de vită, sau bucățele de carne de pui, și atunci are un gust mai intens. Carnea se spală și se porționează în bucăți egale, se pune într-o cratiță și se pune la fiert la foc mic. Spuma formată prin fiert la suprafață se adună cu lingura, până nu piere toată, iar apoi se adaugă 4 rădăcini de pătrunjel tăiate pe lung. La 1 kg de carne, care ajunge pentru 6 persoane, sunt suficiente 2 rădăcini de pătrunjel, 2 rădăcini de țelină, 1 morcov, o gulie și o ceapă tăiată în pătrimi. Se pune sare după gust, 10-15 boabe de piper și 2 frunze de dafin. Se fierbe la foc mic până când pătrunjelul este fiert. Abia atunci se ia de pe foc. Într-o cratiță mai mare se pune ½ lingura de untură și se călesc 2 cepe tocate mărunt, amestecând tot timpul. În ceapa călită se mai adaugă făină și boia, iar după câteva minute punem în prăjeală builon de la carnea fiartă, tot timpul amestecând, până când nu se omogenizează. Se strecură și prăjeala și ciorba. Se ia puțin bulion și se fierbe niște orez. În castronul de servire mai întâi îmbinăm 2 gălbenușe cu 3 linguri de smântână, apoi turnăm toată ciorba, tot timpul amestecând, adăugăm și orezul fiert și stors, și la sfârșit punem încetisor și carnea din cratiță. Așteptăm puțin ca să se ridice unsoarea și boia la suprafață și servim ciorba!

SAVANYÚ LEVES MARHAHÚSBÓL

Elkészítés:

Ehhez a leveshez a legjobb a tiszta combhús, azért, hogy minél erősebb legyen. Hozzáadhatunk marha és borjú csontokat, de ugyanakkor csirkehúsból készült apróságok is megteszik. A húst megmosuk és össszévágjuk egyforma kockákra, beletesszük a fazékba és felöntjük hideg vízzel hogy lassan rotyogjon. Amikor a tetején megjelenik a hab, a habot kanállal leszedjük, majd amikor eltűnik, a fazékba hozzáadjuk a megpucolt és megmosott, a hosszábban négy részre vágott zöldséget. Egy kilogramm húshoz, ami hat személy számára elegendő, hozzáadunk két zöldséget, két paszternákot, egy sárgarépát, egy fej kalarábét, és egy fej, négy részre vágott vöröshagymát. Kívánság szerint hozzáadható só, 10-15 szem bors és két babérlevél. Gyenge tűzön főzzük, amíg a zöldség meg nem fő. Akkor levesszük a tűzről. Egy tiszta nagyobb fazékba beletesszünk ½ fakanálnyi disznósírt, majd miután megmelegszik, hozzáadunk két fej apróra vágott vöröshagymát és ezt állandóan keverjük. Miután a hagyma megpirul, hozzáadunk egy kevés lisztet, piros paprikát, majd néhány perc múlva erre a rántásra kanállal öntünk abból a levesből, amelyben van a hús, és állandóan kevergetjük, hogy a rántás ne csomósodjon meg. Ezután beleöntjük a szűrőbe és átszűrjük az egész levest. Egy kicsit megsavanyítjuk és megsózzuk ízlés szerint, majd a tűzre tesszük hogy felforrjon. Abból a levesből, amely maradt a hússal a szűrés után, egy kis edénybe teszünk valamennyit és befőzünk egy kis rizst. Miután minden kész, abba az edénybe, amelyben majd felszolgáljuk a levest, belekeverünk két tojássárgáját, három kanál tejfölt és beleöntjük az össz levest állandóan kevergetve, majd a rizst átszűrjük és beleöntjük az edénybe, amelybe áttesszük azt a húst, amelyet lassan kiveszünk a fazékból. Várunk egy kicsit, amíg a leves tetején nem jelenik meg a zsír és a paprika, majd kitesszük az asztalra. Jó étvágyat!

SOUR SOUP WITH VEAL

Preparation:

The meat for this soup is best taken from the ham, for stronger taste it can be added veal and beef bones, or chicken meat. Meat is washed and cut into equal cubes, put in a pot, with cold water and put to slowly boil. When the foam begins to rise, the foam is taken of with a spoon, when the soup is not foaming any more, it is added to the pot, cleaned and washed, and cut longitudinally four parsley roots. For one kilogram of meat, which is enough for six people, add two roots of parsley, two roots of parsnip, one root of carrots, one kohlrabi, one onion cut in four. If desired add 10-15 grain of peppers and two laurel leaves. Cook briefly until parsley roots are cooked. In larger pot, add ½ of spoon of pork fat, when heated, add two small chopped onions, and stir it continuously. When the onion is fried, add flour, red pepper, and after a few minutes, add the browned flour slowly, with the spoon constantly stirring. Then the soup is filtered. Add vinegar and salt to the taste, then put the soup back to boil. Put the soup that has left on the meat while cooking in a small bowl with rice and cook. Mix two yolks with three tablespoons of sour cream and add to the soup slowly constantly stirring. Filter rice into a bowl and add meat. Remove the grease and serve.



PUNJENI KRASTAVCI

Sastojci:

- 4 osrednja krastavca,
- 250 grama mlevenog mesa
- 2 kašike soje
- dve kašike prezle
- jedna glavica crnog luka
- dva čena belog luka
- 50 grama struganog sira
- jedno jaje, jedna čaša pavlake, jedna kocka za supu, tri kašike belog vina
- malo mirođije, so, biber i ulje.

Priprema:

Propržiti sitno iseckan crni luk, dodati mleveno meso, sitno iseckan beli luk i promešati dok meso ne promeni boju, a zatim sknuti sa vatre. Dodati so, biber i mirođiju po ukusu. Dodati prezle ljus-pice soje (prethodne ih natopiti vodom i ocediti ih), jaje, strugani sir i sve dobro promešati. Očistiti krastavce i iseći uzduž na polovine, izvaditi kašičicom seme i puniti prethodno napravljenom masom, zatim spojiti obe polovine krastavca i uvezati debljim koncem i poređati u podmazani sud za pečenje. Umutiti pavlaku u kocku supe razmučenu u šolji tople vode, belog vino i malo ulja. Time prelići krastavce i peći u rerni 20-30 minuta na 200 stepeni. Poslužiti uz bareni krompir ili baren pirinač.

CASTRAVEȚI UMPLUȚI

Ingrediente:

- 4 castraveți (de mărime mijlocie)
- 250g carne tocată
- 2 linguri fulgi de soia
- 2 linguri pesmeți
- 2 căței usturoi
- 50g brânză rasă
- 1 ou, 1 cubuleț buillon
- 200ml smântână
- 3 linguri vin alb
- mărar, sare, piper, ulei

Modul de preparare:

Ceapa se călește puțin, apoi se adugă carnea tocată, usturoiul tocat mărunț, se amestecă, și se ia de pe foc când carnea începe să schimbe culoarea. Se condimentează cu sare, piper, boia și mărar după gust. Apoi se adaugă fulgii de soia (precedent înmuiați în apă și storși), oul, brânza rasă și se amestecă bine. Castraveții se curăță de coajă, se taie pe lungime, se scot semințele cu o linguriță și sunt pregătiți de umplut. Se umple câte două jumătăți cu amestecul pregătit, se impreunează și se leagă cu fir de ață mai groasă. Așa pregătiți, castraveții se așează pe o tavă mai afundă, precedent unsă cu ulei. Cubulețul de buillon se dizolvă într-o cană de apă caldă, se adaugă smântâna, vinul alb și puțin ulei. Aceasta se toarnă peste castraveți și se pune la cuptor preîncălzit la 200° C, timp de 20-30 de minute. Se pot servi cu orez sau cartofi fierți.

TÖLTÖTT UBORKA

Hozzávalók:

- 4 közepes uborka,
- 250 gramm darált hús,
- 2 kanál szója,
- 2 kanál kenyérmorzsa
- egy fej vöröshagyma
- két girizd foghagyma,
- 50 gramm reszelt túró,
- egy tojás, egy pohár tejföl,
- egy leveskocka,\
- három kanál fehérbor,
- egy kis kapor, só, bors és olaj.

Elkészítés:

Megpirítjuk az apróra vágott vöröshagymát, hozzáadjuk a darált húst, az apróra vágott foghagymát, összekeverjük. Amikor a hús megváltoztatja a színét, levesszük a tűzről. Megfűszerezzük sóval, borssal és kaporral, ízlés szerint. Hozzáadjuk a (vízben áztatott) szójapelyheket, leszűrjük, majd még hozzáadjuk a tojást, a reszelt túrót és mindezt jól összekeverjük. Meghántjuk az uborkákat és hosszában félbe vágjuk őket, kiskanállal kivesszük a magvakat, majd megtöltjük az uborkákat a korábban elkészített masszával. Összerakjuk az uborka két felét és összekötjük vastagabb cérnával, majd a kikent tepsibe rakjuk. Kikeverjük a tejfölt, valamint az egy csésze meleg vízben, fehér borban és kevés olajban megolvasztott leveskockát és ezzel leöntjük az uborkákat. 20-30 percig sütjük a sütőben 200 fokon. Főtt krumplival vagy párolt rizzsel szolgáljuk fel.

FILLED CUCUMBER

Ingredients:

- 4 medium cucumbers,
- 250 g of minced meat,
- 2 teaspoons of soybean,
- 2 spoonfuls of bread crumbs,
- 1 onion,
- 2 garlic cloves,
- 50 g of grated cheese,
- 1 egg,
- 1 cup of sour cream,
- one bouillon cube for soup,
- 3 spoons of white wine,
- dill, salt, pepper and oil.

Preparation:

Fry chopped onions, add minced meat, chopped garlic and stir until the meat changes color. Spice up with salt, pepper and dill by taste. Then add soy bean (pre-soaked with water, decant them first, add egg, grated cheese and stir all well. Clean up the cucumbers and cut them in half, remove the seeds and fill with made mass, connect both halves of the cucumber and tie it with a thicker thread, put it into a greased pan and bake. Dissolve bouillon cube in a cup of warm water, put white wine, a bit of oil and sour cream, spread it on the cucumbers and bake in the oven for 20-30 minutes at 200 degrees, serve with boiled potatoes or boiled rice.



PILEĆI PAPRIKAŠ SA MILERAMOM

Sastojci:

- 1 pile
- 4 glavice crnog luka
- 10 krompira srednje veličine
- 1 manja babura
- 5 barenih jaja
- 1 kašika masti
- 1dl milerama
- 1 kašike mlevene slatke začinske paprike
- So. biber i biljni začín po ukusu

Priprema:

U duboku šerpu staviti kašiku masti i sitno seckani crni luk. Pržiti luk dok ne postane staklast. Dodati na komade isečenu piletinu i dinstati je sa lukom na umerenoj temperature 40 minuta. Po potrebi dodavati vodu. Nakon dinstanja, dodati začinsku papriku, baburu, so, biber i začín po ukusu. Naliti vodom da svi sastojci ogreznu i lagano kuvati. Posle 20 minuta dodati očišćen krompir isečen na kolutove debljine 0,5cm. Ako je potrebno dodati vodu da krompir ogrezne. Kuvati još od 10-15 minuta. Skinuti jelo sa vatre i dodati umućeni mileram i na kolutove isečena barena jaja i lagano izmešati.

TOCANĂ DE PUI CU SMÂNTÂNĂ

Ingrediente:

- 1 pui întreg
- 4 cepe
- 10 cartofi de mărime mijlocie
- 1 ardei mai mic
- 5 ouă fierte
- 1 lingură untură
- 1dl smântână
- 1 lingură boia de ardei dulce
- sare, piper, vegetă

Modul de preparare:

Se căleşte ceapa tocată mărunţ într-o cratiţă mai afunda. Se adaugă carnea de pui în bucăţi şi se căleşte mai departe. Adaugăm câte puţină apă de mai multe ori, cât este necesar. După 40 de minute, punem ardeiul tăiat în bucăţi, boia, sarea şi piperul după gust. Se tornă apă cât să acopere toate ingredientele şi se fierbe încet. După 20 de minute adăugăm cartofii curăţaţi şi tăiaţi felii 0.5cm groşime, mai punem apă câtă trebuie, să acopere cartofii, şi tocana este gata după 10-15 minute. O luăm de pe foc, adăugăm smântâna puţin bătută, ouăle fierte şi tăiate felii, amestecăm uşor şi o servim.

CSIRKEPAPRIKÁS MILERAMMAL

Hozzávalók:

- 1 csirke
- 4 fej vöröshagyma
- 10 közepes nagyságú krumpli
- 1 kisebb babura
- 5 főtt tojás
- 1 kanál zsír
- 1 dl mileram
- 1 kanál édes fűszer paprika
- Só, bors és növényi fűszerek, ízlés szerint

Elkészítés:

Egy nagyobb és mélyebb fazékban egy kanál zsíron megpirítjuk az apróra vágott vöröshagymát, amíg nem lesz édeskés. Hozzáadjuk a darabokra vágott csirkehúst és pirítjuk fokozatos tűzön, szükség szerint adunk hozzá vizet. 40 perces pirítás után, hozzáadjuk a fűszerpaprikát, a baburát, a sót, a borsot és a fűszereket ízlés szerint. Felöntjük vízzel hogy az össz hozzávaló megpuhuljon és lassú tűzön főzzük tovább. 20 perc múlva hozzáadjuk a meghántott és a 0,5 cm vastag szeletekre darabolt krumplit. Amennyiben szükséges, adunk hozzá vizet, hogy a krumpli megpuhuljon. 10-15 perc főzés után kész az étel. A kész ételt levesszük a tűzről és hozzáadjuk a kikevert mileramot, valamint a lemezekre összevágott főtt tojásokat és finoman összekeverjük.

CHICKEN STEW WITH CREAM

Ingredients:

- 1 chicken
- 4 onions
- 10 potatoes medium size
- 1 small paprika
- 5 boiled eggs
- 1 spoon of fat
- 1 dl of cream
- 1 spoon of ground sweet pepper
- Salt, pepper and herbal spice

Preparation:

In a larger deeper pot, on a spoon of fat, fry a chopped onion until it becomes glazy. Add chopped chicken pieces and stew with onion at moderate temperature, and if necessary, add water. After 40 minutes, add sweet pepper, paprika, salt, pepper and herbal spice by taste. Pour water into all the ingredients and cook it slowly. After 2 minutes, add the chopped potato cut into 0.5 cm thick rings. If necessary, add water to the potato, and after cooking for 10-15 minutes the dish is cooked. When its ready take it off the stove and add the whipped cream and boiled eggs cut into slices and gently mix.

KIFLICE SA SALOM

Sastojci::

- 0,5 lit. Mleka
- Pola pakovanja svežeg kvasca
- 7 kašika šećera
- 2 kašikice soli
- 1 kašika sirćeta
- Brašno
- 0,5 kg mlevenog sala

- Nadev:
- Mleveni orasi
 - Mleveni mak
 - Džem

Priprema:

U dublju posudu sipamo mlako mleko i umrvimo kvasac, dodamo kašiku šećera i sačekamo da kvasac nadodje. U posudu dodati so i količinu brašna potrebnu da se dobije glatko testo. Testo izraditi i pri kraju mešenja umesiti i mast. Dobro izrađeno testo posuti odozgo sa malo brašna, pokriti čistom krpom i ostaviti pola sata da naraste. Naraslo testo razviti na dasci posutoj brašnom i premazati salom koje smo umutili sa sirćetom i pospemo sa 6 kašika šećera. Premazano testo presavijemo sa leva na desno i odozdo prema gore. Ostaviti da testo naraste. Posle pola sata testo razviti i iseći na kvadrate i filovati nadevom po želji. U podmazanom plehu peći 30 min. na temperaturi od 180 stepeni.

CORNURI CU UNTURĂ MARE

Ingrediente:

- 0,5 l lapte
- 1 cubuleț de drojdie
- 7 linguri zahăr
- 2 lingurițe sare
- 1 lingură oțet

- făină
- 0,5 kg untură mare

- Umplutura:
- Nucă măcinată
 - Mac măcinat
 - Gem

Modul de preparare:

Se amestecă laptele călduț cu drojdia, se pune 1 lingură zahăr și așteptăm să fermenteze drojdia. Apoi adăugăm sare și făină cât cuprinde ca să primim un aluat fin și neted. Frământăm bine, și spre sfârșit de frământat adăugăm untura mare. Aluatul bine frământat presărăm cu puțină făină, aco-perim cu un prosop și lăsăm la dospit 30min. După 30 de minute, întindem aluatul pe o suprafață netedă, presărată cu făină, și îl ungem cu untura mare, pe care precedent am amestecat-o cu oțet, și presărăm untura cu 6 linguri de zahăr. Aluatul îl împăturăm din stânga spre dreapta, și de jos în sus. Lăsăm totul să se odihnească puțin. După încă jumate de oră, întindem aluatul, tăiem în pătrate, punem umplutura după preferință și împăturăm după dorință. Se pun la copt la cuptor preîncălzit, 30min la temperatura de 180°C.

HÁJASKIFLI

Hozzávalók:

- 0,5 liter tej
- Fél csomagolás friss élesztő
- 7 kanál cukor
- 2 kiskanál só

Elkészítés:

Egy mélyebb edénybe beleöntjük a langyos tejet és szétmorzsoljuk az élesztőt, hozzáadunk egy kanál cukrot és hagyjuk kelni. Ezután hozzáadjuk a sót és annyi lisztet, amennyi szükséges a finom tész-tához. A tésztát kidolgozzuk és a dagasztás végén belegyúrjuk a zsírt is. A jól kidolgozott tésztát fölül-ről megszórjuk egy kis liszttel, letakarjuk tiszta ronggyal és hagyjuk fél órát kelni. A megkelt tésztát kinyújtjuk a liszttel megszórt deszkán és átkenjük az ecettel jól kikevert hájjal, majd megszórjuk 6 kanál cukorral. Az átkent tésztát áthajtogatjuk balról jobbra és letről felfelé. Hagyjuk a tésztát egy kicsit pihenni. Fél óra múlva kinyújtjuk a tésztát és négyzetekre vágjuk, amelyeket kívánság szerinti töltelékkel töltünk meg. Zsírral kikent tepsiben sütjük 30 percig 180 fokon.

ROLL WITH SUET

Ingredients:

- 0,5 l of milk
- half pack of fresh yeast
- 7 spoons of sugar
- 2 teaspoons of salt
- 1 tsp of vinegar
- Flour
- 0.5 kg of suet

- Filling:
- ground nuts
 - ground poppy
 - jam

Preparation:

In the deeper bowl mix lukewarm milk with yeast, add a spoon of sugar and wait for the yeast to rise. After that, the flour should be added to the bowl as needed to obtain a smooth dough. Dough is made and the fat is added to the end of the mixing. Well made dough sprinkle from above with a bit of flour, cover with a clean cloth and leave half an hour to rise. Flatten the dough on a flour vovered board and coat it with a suet beaten with vinegar and sprinkle with 6 tablespoons of sugar. Coated dough is folded from left to right and bottom up. Leave the dough aside. After half an hour, we flatten the dough and cut into square and fill it. In a greased tray bake for 30 minutes at a temperature of 180 degrees.



ŽERBO KOCKE

Sastojci::

- Brašno
- Mast
- Jaja
- Kvasac
- Šećer
- Mleko
- Mleveni orasi
- Džem
- Čokoladna glazura

Priprema:

U 1 dl mlakog mleka umrvimo pola kockice svežeg kvasca i 1 kašiku šećera i ostavimo da nadodje. U 6 šaka brašna dodamo 250 gr. Masti i 2 žumanca. Dobro izmrvmimo sastojkeke i dodamo nadošli kvasac. Dobro izradimo testo, podelimo ga na 3 dela. Svaki deo oklagijom razvijemo,prvi deo testa stavimo u pleh premažemo džemom od kajsija i pospemo sa 100 gr mlevenih oraha. Preko stavljamo drugi deo testa, džem i orahe i odozgo stavimo treći deo testa. Ostavimo malo da testo u tepsiji naraste. Pečemo u zagejanoj pećnici na temperaturi od 180 C. Kada se ispeče i prohladi prelijemo glazurom od čokolade, isečemo na kocke i poslužimo.

PRĂJITURA ”JERBO”

Ingrediente:

- Făină
- Untură
- ouă
- drojdie proaspătă
- zahăr
- lapte
- nucă măcinată
- gem
- glazură de ciocolată

Modul de preparare:

S amestecă ½ cubuleț de drojdie proaspătă cu 1dl lapte, 1 lingură zahăr și se lasă să fermenteze. Separat, amestecăm frecând cu mâinile făina, untura și 2 gălbenușe. Împreună totul și frământăm bine. După aceea, aluatul îl împărțim în 3 părți, și fiecare parte trebuie întinsă cu făcălețul până la mărimea tavei. Prima parte se pune în tavă, o ungem cu gem de caise și presărăm cu 100g nucă măcinată. Acoperim cu cea de-a doua parte de aluat, iarăși punem gem și făină, și punem a treia parte de aluat. Lăsăm puțin să se odihnească și punem la cuptor preîncins la temperatura de 180°C. Când este rece, turnăm glazura de ciocolată, porționăm și servim.

ZSERBÓ KOCKA

Hozzávalók:

- Liszt
- Zsír
- Tojások
- Élesztő
- Cukor
- Tej
- Darált dió
- Lekvár
- Csokoládé glazúr

Elkészítés:

1 dl langyos tejbe belemorzsolunk fél kocka friss élesztőt és 1 kanál cukrot és hagyjuk kelni. 6 maroknyi liszthez hozzáadunk 250 gramm zsírt és 2 tojássárgáját. A hozzátevőket jól összemorzsoljuk és hozzáadjuk a megkelt élesztőt. Jól kidolgozzuk a tésztát, majd felosztjuk 3 részre. Minden részt kinyújtunk nyújtófával. A tészta első részét beletesszük a tepsibe, átkenjük baracklekvárral és megszórjuk 100 gramm darált dióval. Rátesszük a tészta másik részét, majd a lekvárt és a diót és felülről a tészta harmadik részét. A tésztát hagyjuk egy kicsit a tepsiben kelni. 180 fokra előmelegített sütőben sütjük. Miután kisült és kihült, leöntjük csokoládé glazúrral, kockákra szeleteljük és felszolgáljuk.

GERBEAUD CAKE

Ingredients:

- flour
- fat
- eggs
- yeast
- sugar
- milk
- grouned walnuts
- jam
- glazy made of chocolate

Preparation:

In 1 dl of warm milk, we put half of cube of fresh yeast and 1 tbsp of sugar and let it rise. In 6 handfuls of flour, add 250 g of fat and 2 yolks. Mix well the ingredients and add the yeast. Mix the dough well, divide it into 3 parts. Flatten every part of the dough put it in a tray, smear it with the apricot jam and sprinkle with 100g ground walnuts. Repeat same procedure with the second part of the dough. Put the third part of the dough above. Let the dough in the tray rice. Bake in a oven at a temperature of 180 degrees. When it is baked and cool, pour it out with chocolate glaze, cut into cubes and serve.



MUSAKA

Sastojci:

- ½ kg mlevenog mesa
- 8 kuvanih jaja
- 8 vecih krompira
- 1 kisela pavlaka
- 2 cela jaja
- Začini

MUSACA

Ingrediente:

- ½kg carne tocată
- 8 ouă fierte
- 8 cartofi mai mari
- 1 pahar de smântână
- 2 ouă întregi
- condimente

MUSZAKA

Hozzávalók:

- ½ kg darálthús
- 8 főtt tojás
- 8 nagyobb krumplik
- 1 tejföl
- 2 egész tojás
- Fűszerek

MOUSSAKA

Ingredients:

- ½ kg minced meat
- 8 boiled eggs
- 8 potatoes
- 1 sour cream
- 2 eggs
- spice

Priprema:

Oljusteni krompir iseci na kolutove i poredjati na dno posude,zatim na krompir staviti pola mlevenog mesa. Na mleveno poređati 4 kuvana jaja isecena na kolutove. Preko toga staviti zacine (so,biber,vegeta). Ovaj postupak ponoviti jos jednom i na kraju prekriti sa ostatkom kolutova krompira. Izmesati pavlaku i 2 cela jaja, preliti i staviti da se peče 45 minuta na 220 C.

Modul de preparare:

Cartofii curățați se taie felii și se aranjează pe fundul vasului iar peste el se pune jumate de cantitate de carne tocată. Peste carne se aranjează 4 ouă fierte tăiate felii. Se condimentează. Procedeu se repetă încă o dată și în sfârșit, se acoperă cu restul de cartofi. Peste aceasta se toarnă smântâna amestecată cu două ouă și se pune la cuptor preîncălzit 45 de minute la 200°C.

Elkészítés:

A meghántott krumplit összevágjuk vékony kerek lapokra és az edény aljára rakosgatjuk őket, majd a krumplira rátesszük a darálthús felét. A darálthúsra rátesszük a 4 főtt tojást kerekre összevágva. Erre rárakjuk a fűszereket (só, bors, vegeta). Ezt a folyamatot megismétljük még egyszer és a végén letakarjuk a többi krumplival. Kikeverjük a tejfölt és a 2 egész tojást, leöntjük az egészet. 220 fokon sütjük 45 percig.

Preparation:

Peeled potatoes cut into the rings and line them up to the bottom of the bowl, then put half of minced meat on the potatoes. Line up 4 boiled eggs cut into the rings. Put the spices (salt, pepper, herbal spice) over it. Repeat this procedure once more and finally cover with the rest of the potato rings. Mix sour cream and 2 whole eggs, smear it and put to bake at 220 degrees, 45 minutes.

PILEĆI PAPRIKAŠ

Sastojci:

- Jedno pile oko 2kg,
- 5 glavica crnog luka,
- 6-7 vecih krompira,
- 2 kasike masti,
- zacini

TOCANĂ DE PUI

Ingrediente:

- Un pui întreg de 2kg
- 5 cepe
- 6-7 cartofi mai mari
- 2 linguri untură
- condimente

CSIRKEPAPRIKÁS

Hozzávalók:

- 1 kb. 2 kilós csirke,
- 5 fej vöröshagyma,
- 6-7 nagyobb krumpli,
- 2 kanál zsír,
- Fűszerek

CHICKEN STEW

Ingredients:

- 1 chicken 2 kg
- 5 onions
- 6 -7 potatoes
- 2 spoons of fat
- spices

Priprema:

Oljuštiti crni luk, iseći na kockice i dinstati u mas-ti. Kad se luk izdinsta, iseći pile i dodati,pa naliti vodom toliko da prekrije meso. Kad je meso kuvano dodati oljušten i na kriške isečen krompir. Zatim dodati crvene slatke paprike i malo braš-na. Nasuti 1/2l vode, dodati začine (so, vegeta). Kuvati dok krompir ne omekša.

Modul de preparare:

Ceapa tocată se căleşte în untură. Se adaugă carnea în bucăți și se toarnă apă cât să acopere carnea. După ce e carnea fiartă se adaugă cartofii tăiați în bucăți. Se adaugă boia și puțină făină. Se toarnă ½litrii de apă se condimentează după gust (sare vegetă). Se lasă la fiert până când car-tofii sunt moi.

Elkészítés:

Megpucoljuk a vöröshagymát, összevágjuk kockákra és zsíron pirítjuk. Összedaraboljuk a csirkét és amikor a hagyma megpirult, hozzáadjuk a húst, majd felöntjük annyi vízzel, hogy éppen eltakarja a húst. Amikor a hús megfőtt, hozzáadjuk a meghántott és a hasábokra darabolt krumplit. Ezután hozzáadjuk az édes piros paprikát és egy kevés lisztet. Ráöntünk ½ liter vizet, hozzáadjuk a fűszereket (só, vegeta). Addig főzzük, amíg a krumpli meg nem puhul.

Preparation:

Peel onions, cut into cubes and fry in the fat. Cut the chicken and add when the onion is ready, then pour it in with water, so that it covers the meat. When the meat is boiled, add chopped potatoes. Then add the red sweet peppers, and a bit of flour. Put ½l of water, add spices (salt, herbal spice). Cook until the potatoes are softened.



CVETNA POGAČA SLANA

Sastojci:

- 2 dcl pavlake
- 150 gr margarina
- 2 jaja, 2 dcl ulja
- 1 kg brašna
- ½ l mleka
- 1 kocka kvasca
- 1 supena kašika šećera
- 1 supena kašika soli

Priprema:

Zamesiti testo i podeliti u 2 obge, da malo odstoji. Razvući testo u obliku pravougaonika i narendati polovinom izrađenim margarinom sa dva žumanca, preko margarina namazati polovinu pavlake i urolati u rudu, seći na 3 cm i ređati u podmazan pleh sa margarinom, može u u okrugli pleh a može i u četvrtasti, premazati umućenim belancetom i odozgo staviti susam peći na 200 stepeni 45 minuta.

PÂINE ÎN FORMĂ DE FLOARE

Ingrediente:

- 2 dl smântână
- 150g margarină
- 2 ouă
- 1kg făină
- ½l lapte
- 1 cubuleț de drojdie
- 1 lingură zahăr
- 1 lingură sare

Modul de preparare:

Se face aluatul, se împarte în două și se lasă la dospit. Margarinul se bate cu două ouă. Se întinde aluatul în formă de dreptunghi. Ungem cu jumate de cantitate din margarina cu ou, peste margarin ungem jumate din smântână, facem rulou, apoi îl tăiem în bucăți 3cm grosime și aranjăm într-o tavă rotundă (sau pătrată), ungem cu albuș bătut, presărăm cu susam. La fel se face și cu jumatea cealaltă de aluat. Se pune la cuptor preîncălzit, 45minute la 200°C.

VIRÁGOS SÓSPOGÁCSA

Hozzávalók:

- 2 deci tejföl
- 150 gramm margarin
- 2 tojás, 2 deci olaj
- 1 kg liszt
- ½ l tej
- 1 kocka élesztő
- 1 leveses kanál cukor
- 1 leveses kanál só

Elkészítés:

Összegyúrjuk a tésztát és felosztjuk 2 cipóra, majd hagyjuk egy kicsit állni. A tésztát szétnyújtjuk téglalap alakúra és a felére ráreszeljük a két tojássárgával kidolgozott margarint, a margarinra rákenjük a tejföl felét és összetekerjük egy hengerbe. A pogácsákat 3 cm-re vágjuk és berakjuk őket a margarinnal kikent tepsibe (lehet kör alakú, de lehet négyzet alakú is), átkenjük őket felvert tojásfehérjével és felülről szezám-maggal szórjuk meg őket. 200 fokon sütjük 45 percig.

FLORAL SALT DOUGH

Ingredients:

- 2 dl of cream
- 150 g of butter
- 2 eggs, 2 dl of oil
- 1 kg of flour
- ½ l of milk
- 1 cube of yeast
- 1 tablespoon of sugar
- 1 tablespoon of salt

Preparation:

Knead the dough and let it rise. Form two rectangles and cover it with margarine mixed with two yolks, spread half the sour cream over the margarine and roll it, cut into 3 cm and line up into a tray greased with a margarine. Tray can be rounded or square. Coat it with a whipped egg white and sprinkle it the sesame. Bake at 200 degrees 45 minutes.



KUVANI KISELI KUPUS

Sastojci:

- 1kg kiselog kupusa sečenog krupnije
- 1 suva kolenica
- par komada suvih rebara
- 1 parče suve slanine

Priprema:

Sve to složiti u lonac, red kupusa, red mesa. Nasuti vodom i kuvati oko 2 sata. Uz ovo jelo se služi obaren krompir i proja.

VARZĂ MURATĂ FIARTĂ

Ingrediente:

- 1kg varză murată (taiată în bucăți mai mari)
- 1 ciolan afumat
- 2-3 bucăți costițe afumate
- 1 bucată slănină afumată

Modul de preparare:

Toate ingredientele se aranjează în cratiță (un strat de varză, unul de carne), se toarnă apă peste tot și se fierbe aproape 2 ore. Se servește cu cartofi fierți sau cu turtă sărată cu mălai.

FŐTT SAVANYÚ KÁPOSZTA

Hozzávalók:

- 1 kg nagyobb darabokra vágott savanyú káposzta
- 1 száraz csülök
- néhány darab száraz oldalas
- 1 darab száraz szalonna

Elkészítés:

Mindezt belerakjuk a fazékba, azaz egy sor káposztát, egy sor húst. Felöntjük vízzel és főzzük kb 2 órát. Ezzel az étellel főtt krumplit és kukorica kenyeret szolgálunk fel.

THE BOILED SOUR CABBAGE

Ingredients:

- 1 kg of sour cabbage cutted in large pieces
- 1 dry ham hock
- several pieces of dry ribs
- 1 piece of dry bacon

Preparation:

All ingredients put in the pot in the following order: layer of cabbage, layer of meat. Then pour water and cook round 2 hours. With this dish you can serve boiled potatoes and corn bread.



PITA SA SIROM

Sastojci:

- 1 kg brašna
- ½ kg sira
- ½ l vode
- 1 velika kašika soli
- 5 jaja
- 3 deci ulja
- 2 deci jogurta
- 1 kašika masti

Priprema:

Prvo zamesiti testo, podeliti u 3 obge, namazati razmućenom masti da odstoji. Svaku koru razvući politi uljem i nadevom od sira, jogurta i jaja, soli i ulja, urolati i saviti na pola i stavljati u podmazanom plehu sa uljem. Peći na 200 stepeni 45 minuta.

TÚRÓSPITE

Hozzávalók:

- 1 kg liszt
- ½ kg túró
- ½ l víz
- 1 nagy kanál só
- 5 tojás
- 3 deci olaj
- 2 deci joghurt
- 1 kanál zsír

Elkészítés:

Először összegyűrjük a tésztát, majd felosztjuk 3 cipóra, megkenjük őket olvasztott zsírral és hagyjuk állni egy kicsit. Mindegyik lapot kinyújtjuk, majd megkenjük olajjal és a túróból, joghurtból, tojásból, sóból és olajból készült töltelékkel, összetekerjük és kettébehajtogatjuk, majd az olajjal kikent tepsibe rakjuk. 200 fokon sütjük 45 percig.

PLĂCINTĂ CU BRÂNZĂ

Ingrediente:

- 1kg făină
- ½kg brânză
- ½l apă
- 1 lingură de sare
- 5 ouă
- 3dl ulei
- 2dl iaurt
- 1 lingură de untură

Modul de preparare:

Mai întâi se face aluatul din făină, apă, sare și puțin ulei și se împarte în trei părți. Fiecare parte se unge cu untură bătută și se lasă să odihnească puțin. Fiecare parte se întinde spre marginea mesei, cât e masa. Se stropește cu ulei și se pune umplutura făcută din brânză, iaurt, ouă, sare și ulei. Se face rulou, se îndoaie în două și se pune în tavă precedent unsă cu ulei. Se pune la copt la cuptor preîncălzit, 45min la 200°C.

CHEESE PIE

Ingredients:

- 1 kg of flour
- ½ kg of cheese
- ½ l water
- 1 tablespoon of salt
- 5 eggs
- 3 dl of oil
- 2 dl of yogurt
- 1 spoon of fat

Preparation:

Knead the dough, divide in a 3 rolls, and cover with the whisked fat. Every roll stretch and spray with mixture made of oil, cheese, yogurt, eggs, salt and oil, roll it and put it in the greased tray. Bake on 200 degrees, 45 minutes.

ŠTRUDLE SA MAKOM I VIŠNJAMA

Sastojci:

- 100 ml vode
- 20 gr kvasca
- 10 gr šećera
- 100 ml mleka
- 500 gr brašna
- narendana kora limuna, malo soli

Priprema:

U dublji sud sipati brašno. U udubljenju brašna staviti izmrvljeni kvasac i šećer. Preliti mlakim mlekom i ostaviti da nadođe. Kad kvasac nadođe, dodati vodu, jaje i rendanu kora od limuna, lepo izraditi testo pa ga podeliti na dva dela. Obe polovine razvući na veličinu pleha, pa na njih narendati margarin. Zakuvati mak u mleku i sipajte malo ruma, cimeta, šećera i vanilin šećer. Kad se fil ohladi staviti ga na testo i uviti u rolnu. Premazati umućenim žumancetom i uljem i peci na 170 stepeni oko 1 h. Ostaviti da se ohladi i iseći. Za višnje isto testo, a nadev: 1 kg višanja, 200 gr šećera, 50 gr griza. Priprema: Na isto testo kao za štrudle sa makom, dodati isceckane višnje, šećer i griz.

ȘTRUDEL CU MAC ȘI VIȘINE

Ingrediente:

- 100ml apă
- 20g drojdie
- 10g zahăr
- 100ml lapte
- 500g făină
- coajă de lămâie rasă, puțină sare

Modul de preparare:

Întrun castron mai afund se pune făina, la mijloc de făină se pune drojdia zdrobită și zahărul. Se adugă lapte călduț și se lasă la dospit. Apoi se adugă apa, oul și coaja de lămâie rasă. Se frământă bine aluatul și se împarte în două părți. Ambele jumătăți se întind până la mărimea tavei iar apoi puneți peste ele margarin ras. Umplutura de mac: Macul se fierbe în lapte, se pune puțin rom, scorțișoară (după preferință), zahăr și zahăr vanilat. Totul se amestecă și umplutura rece se întinde peste aluat, se rulează, se unge cu ou amestecat cu puțin ulei și se pune la copt la cuptor preîncălzit, aprox. 60min la 170°C. Se taie când e rece. Pentru ștrudel cu vișine se face același aluat iar umplutura se face din 1kg vișine, 200g zahăr și 50g cris.

MÁKOS ÉS MEGGYES BÉLES

Hozzávalók:

- 100 ml víz
- 20 gramm élesztő
- 10 gramm cukor
- 100 ml tej
- 500 gramm liszt
- Reszelt citromhéj, Egy kis só

Elkészítés:

Egy mélyebb edénybe beleöntjük a lisztet, a liszt mélyedésébe beletesszük a szétmorzsált élesztőt és a cukrot. Ráöntjük a langyos tejet és hagyjuk kelni. Amikor az élesztő megkel, hozzáadjuk a vizet, a tojást és a reszelt citromhéjat, szépen kidolgozzuk a tésztát, majd felosztjuk két részre. Mindkét felet kinyújtjuk tepsi nagyságúra, majd rájuk reszeljük a margarint. A mákot megfőzzük a tejben és öntünk hozzá egy kis rumot, fahéjat, cukrot és vaníliás cukrot, majd amikor a töltelék kihül, ráadjuk a tésztára és összetekerjük a rétest. Átkenjük felvert tojássárgájával és egy kis olajjal, majd 170 fokon sütjük kb. 1 órát. Hagyjuk kihűlni, majd feldaraboljuk. A meggyes rétesre ugyanaz a tészta, a töltelék pedig: 1 kg meggy, 200 gramm cukor, 50 gramm gríz.

Elkészítés:

Ugyanarra a tésztára, mint a mákos rétesnél, ráadjuk a megpuolt meggyet, a cukrot és a grízt.

STRUDEL WITH POPPY AND CHERRIES

Ingredients:

- 100 ml of water
- 20 g of yeast
- 10 g of sugar
- 100 ml of milk
- 500 g of flour
- lemon zest, a bit of salt

Preparation:

In a deeper pot, put the flour, yeast and sugar in the middle of the flour. Pour the lukewarm milk and leave it to rise. When the yeast is ready, add water, egg and rendered lemon zest. Knead the dough and divide it into two parts. Both halves should be the size of the bakery tray. Grind the butter on the flatened dough. Poppy cook in milk and pour a bit of rum, cinnamon, sugar and vanilla sugar, when the filling is cold, put it on the dough and roll it. Coat it with yolks and a bit of oil.. Bake at 170 degrees for about 1 hour. Let it cool down, then cut the slices. For cherry filling use the same dough: 1 kg of cherries, 200 g of sugar, 50 g of semolina.

Preparation: On the same dough, add the chopped cherries, sugar and semolina.

A TÖLTÉLKHEZ:

- 400 gramm darált mák
- 250 gramm cukor
- 1 zacskó vanília cukor
- Egy kis rum
- Az átkenésre 1 tojássárgája és egy kis olaj

FILLING

- 400 g of ground poppy
- 250 g of sugar
- 1 bag of vanilla sugar
- a bit of rum
- for coating 1 yolk and a bit of oil



KIFLE SA ULJEM

Sastojci:

- 1 čaša od 2 deci kisele vode
- 1 kvasac
- 1 čaša od 2 deci ulja
- 1 čaša od 2 deci mleka
- 3 kašičice soli, 100 gr margarina
- 2 žumanca
- 800 gr brašna
- 4 kašike šećera

Priprema:

Potopiti u mleku kvasac i kašiku šećera da nadođe. U činiji pomešati 2 žumanceta, 3 kašike šećera, ulje, kiselu vodu i 3 kašikice soli. Sa nadošlim kvascem postepeno dodavati brašno, zatim dobro zamesiti i podeliti u 4 obge, da testo odstoji 20 minuta. Rastanjiti testo, iseći na 8 kiflica i u svaku staviti malo margarina i savijati i ređati u podmazan pleh. U pleh da stoji jedan čas. Ulupati belanca i premazati kifle i posuti susamom. Peći u zagrejanoj rerni na 200 stepeni 45 minuta.

CORNULEȚE (CHIFLE) CU ULEI

Ingrediente:

- 2dl apă carbogazoasă
- 1 cubuleș de drojdie
- 2dl ulei
- 2dl lapte
- 3 lingurițe sare
- 100g margarină
- 2 gălbenușe
- 800g făină
- 4 linguri zahăr

Modul de preparare:

Se amestecă drojdia și zahărul cu laptele și se lasă să fermenteze. Apoi se adaugă 2 gălbenușe, 3 linguri zahăr, ulei, apa carbogazoasă, și 3 lingurițe de sare iar făina se adaugă treptat. Aluatul se frământă bine, se împarte în 4 bucăți egale. Se întinde fiecare bucată de aluat într-o foaie subțire si rotunda, iar fiecare foaie să taie in 8 părți în formă de triunghi. Pe fiecare triunghi se pune puțină margarină, se rulează începând de la bază și se așează cornulețele pe o tavă, precedent unsă. Se lasă la odihnă aproximativ o oră. Cornulețele se ung cu albuș bătut, se presară cu susan și se coc la cuptor preîncălzit, 45min la 200°C.

OLAJOS KIFLI

Hozzávalók:

- 2 decis pohár ásványvíz
- 1 élesztő
- 2 decis pohár olaj
- 2 decis pohár tej
- 3 kiskanál só, 100 gramm margarin
- 2 tojássárgája
- 800 gramm liszt
- 4 kanál cukor

Elkészítés:

Az élesztőt a tejbe áztatjuk és hozzáadunk egy kanál cukrot, hogy megkeljen. Egy edényben összekeverjük a 2 tojássárgáját, a 3 kanál cukrot, az olajat, az ásványvizet és a 3 kiskanál sót a megkelt élesztővel és fokozatosan adogatjuk hozzá a lisztet, jól összegyúrjuk és felosztjuk 4 cipóra, majd hagyjuk a tésztát állni 20 percig. A tésztát kinyújtjuk, szétdaraboljuk 8 kiflire, mindegyikbe teszünk egy kis margarint, összetekerjük, majd belerakjuk a kikent tepsibe. A tepsiben álljon még egy órát. Felverjük a tojásfehérjét és átkenjük a kifliket, majd megszórjuk őket szezámaggal. 200 fokra előmelegített sütőben sütjük 45 percig.

ROLLS WITH OIL

Ingredients:

- 2 dl of mineral water
- 1 yeast
- 2 dl of oil
- 2 dl of milk
- 3 teaspoons of salt, 100 g of butter
- 2 yolks
- 800 g of flour
- 4 spoons of sugar

Preparation:

Soak the yeast in milk, add a tablespoon of sugar, let it rise. Mix 2 yolks, 3 spoons of sugar, oil, mineral water and 3 teaspoons of salt and add to the mixture with the yeast, gradually add flour, knead well and divide into 4 parts. Let the dough rise for 20 minutes. Stretch out the dough, cut into 8 rolls, put on it the butter, roll it, place it on a bakery tray, and leave it for an hour. Whip egg white and spread it on the rolls and sprinkle with sesame. Bake in a heated oven at 200 degrees 45 minutes.



BOSANSKI LONAC

TRADICIONALNO JELO IZ BOSANSKE KRAJINE

Sastojci:

- 1 kilogram razlicitog svezeg mesa. Uglavnom se pravi od tri vrste mesa (1/3 govedine, 1/3 svinjetine i 1/3 ovčetine)
- 1 manja glavica svezeg kupusa
- ½ kg oljustenog krompira
- 3-4 glavice crnog luka
- 1 glavica belog luka
- 4-5 komada sargarepe
- 2-3 komada persuna
- Malo korena celera
- 3 komada svezih paprika (najbolje po jedna crvena, zuta i zelena)
- 3 veka sveza paradajza
- 150 grama graska
- 2 kasike soli
- Malo suvog zacina
- Biber
- Crvena mlevena paprika
- Malo tucane crvene paprike
- Voda
- 2 kasike domace masti

Priprema:

Ovo tradicionalno jelo svoje korene vuče još iz srednjovekovne Bosne. Jelo se uglavnom pripremalo u zemljanom loncu zvanom – GRNE. U modernije vreme može se pripremati i u običnom loncu. Jelo je jako ukusno i spada u red najukusnijih variva sa mesom. Meso iseci na krupnije komade. Glavicu kupusa iseci na 8 do 10 delova. Krompir iseci na krupnije komade. Iseci crveni i beli luk. Sargarepu, zelen i celer oguliti i iseci na krupnije komade. Iseci paprike po dužini, a paradajz na 4 dela. Propržiti na masti crveni luk da dobije zlatkastu boju. Zatim u luk dodati meso i dinastati oko 4-5 minuta. U zemljanu posudu redjati sve sastojke sledecim redosledom: red mesa, preko mesa staviti deo kupusa, pa red izmesanog ostalog povrća. Kad se ovako poredja prvi sloj, posoliti, staviti malo suvog zacina, bibera i crvene mlevene paprike. Zatim redati opet red mesa, kupusa i ostalog povrća. Postupak ponoviti onoliko puta koliko je potrebno da se napuni lonac. Kad je lonac napunjen poredjti seceni sveži paradajz. Dodati ostatak soli, suvog začina, bibera i crvene slatke paprike, i po želji malo crvene tucane paprike. Po želji dodati iseckanu svežu ljutu papriku. Lonac naliti vodom da meso i povrće bude potopljeno u njemu. Ostaviti 5-6 centimetara do vrha prazno. Lonac poklopiti i kuvati na tihoj vatri otprilike oko 3,5 do 4 časa.

RATIȚA BOSNIACĂ

MÂNCARE TRADIȚIONALĂ DIN BOSNIA

Ingrediente:

- 1kg carne (de obicei se face din 3 părți egale de carne diferită – vită, porc, oaie)
- 1 varză mai mică
- ½kg cartofi
- 3-4 cepe
- 1 usturoi
- 4-5 morcovi
- 2-3 rădăcini de pătrunjel
- ½ rădăcină de țelină
- 3 ardei (1 roșu, 1 galben, 1 verde)
- 3 roșii mai mari
- 150g mazăre
- 2 linguri sare
- puțină vegetă
- piper
- boia din ardei dulce
- fulgi de ardei dulce
- apă
- 2 linguri untură de casă

Modul de preparare:

Această mâncare tradițională bosniacă își trage originea din Bosnia medievală. S-a preparat într-o oală de lut specială, numită "grne". Astăzi se poate prepara și într-o oală obișnuită. Această mâncare este foarte gustoasă și este una dintre cele mai gustoase dintre mâncărurile care conțin carne. Carnea se porționează în bucăți mai mari. Varza se taie în 8-10 părți. Cartofii se taie în bucăți mai mari. Se toacă ceapa și usturoiul. Morcovii, pătrunjelii și țelina se curăță și se taie în bucăți mai mari. Ardeiul taie în lung iar roșiile în pătrimi. Ceapa se călește în untură apoi se adugă carnea și se mai călește 4-5 minute. În oala de lut se aranjează ingredientele în felul următor: un strat de carne, peste carne se pune un strat de varză și un strat de zarzavaturi îmbinate. Se condimentează cu sare, vegetă, piper și boia. Procedul se repetă în același mod până oala nu e umplută. La sfârșit se adaugă roșiile și restul de condimente. După preferință se poate pune și ardei iute la suprafață. Se toarnă apă ca să ajungă peste toate ingredientele. Se lasă gol 5-6cm până la gura oalei. Oala se acoperă și totul se fierbe la foc lin, aproximativ 3,5-4 ore.



BOSZNIAI FAZÉK

HAGYOMÁNYOS ÉTEL A BOSZNIAI KRAJINÁBÓL

Hozzávalók:

- 1 kilogram különböző friss hús. Főleg három fajta húsból készül (1/3 marha, 1/3 disznó és 1/3 birka)
- 1 kisebb friss káposzta
- ½ kg meghántott krumpli
- 3-4 fej vöröshagyma
- 1 fej foghagyma
- 4-5 darab sárgarépa
- 2-3 darab zöldség
- Egy kis zeller gyökér
- 3 darab friss paprika (a legjobb egy piros, egy sárga és egy zöld)
- 3 nagyobb friss paradicsom
- 150 gramm borsó
- 2 kanál só
- Egy kis száraz fűszer
- Bors
- Piros paprika
- Egy kis törött piros paprika
- Víz
- 2 kanál házi zsír

Elkészítés:

Ez a hagyományos étel még a középkori Boszniából származik. Az étel főleg az agyagból készült fazékban – az ún. GRNEBEN készült. A mai modern időben egyszerű fazékban is készíthető. Az étel nagyon finom és a legfinomabb húsos köretek közé tartozik. A húst összevágjuk nagyobb darabokra. A káposztafejet 8-10 részre. A krumplit is összedaraboljuk nagyobb darabokra, valamint a vöröshagymát és a foghagymát is. A sárgarépát, a zöldséget és a zellert megpucoljuk és összevágjuk nagyobb darabokra. A paprikát a hosszábban vágjuk, a paradicsomot viszont 4 részre szeljük. A vöröshagymát zsíron pirítjuk, amíg nem lesz arany színű. Azután a hagymához hozzáadjuk a húst és pirítjuk még kb. 4-5 percig. A hozzávalókat az agyagból készült edénybe rakjuk a következő sorrendben: egy sor hús, ráadjuk a káposzta egy részét, majd egy sor zöldségféle keveréket. Miután így sorbaraktuk az első réteget, megsózzuk, teszünk egy kis száraz fűszert, borsot és piros paprikát. Aztán megint rakunk egy sor húst, egy rész káposztát és a többi zöldségfélét. A folyamatot annyiszor ismételjük meg, ahányszor szükséges, hogy megteljen a fazék. Amikor a fazék tele van, ráadjuk az összedarabolt friss paradicsomot. Hozzáadjuk a többi sót, száraz fűszert, borsot és piros édes paprikát, valamint ízlés szerint egy kevés piros törött paprikát is. Ha szeretjük a csípőset, hozzáadhatunk összedarabolt csípős friss paprikát is. A fazekat felöntjük vízzel, hogy ellepje az össz húst és zöldségfélét. Üresen hagyunk kb. egy 5-6 centimétert a tetejéig. A fazekat lefedjük és gyenge tűzön főzzük kb. 3,5-4 órát. Ajánlatos, hogy az össz zöldségféle egészben maradjon, tehát ne essen szét, ezért nagyobb darabokra vágjuk.

BOSANSKI LONAC

TRADITIONAL FOOD FROM BOSANSKA KRAJINA

Ingredients:

- 1 kg of different fresh meat. Mostly made of three types of meat (1/3 beef, 1/3 pork and 1/3 of mutton)
- 1 small cabbage
- ½ kg of potatoes
- 3-4 onions
- 1 garlic clove
- 4-5 carrots
- 2-3 parsley
- Small root of celery
- 3 fresh peppers (preferably one red, yellow and green)
- 3 fresh tomatoes
- 150 g of peas
- 2 tablespoons of salt
- dry spice
- pepper
- grounded red pepper
- water
- 2 tablespoons of homemade fat

Preparation:

This traditional dish draws its roots from medieval Bosnia. The dish was mostly prepared in a earthenware pot - GRNE. In modern times, it can also be prepared in an ordinary pot. The meal is very tasty and it is one of the most delicious meat dish. Cut the meat into large pieces. Cut the cabbage into 8-10 parts. Cut the potatoes into large pieces. Cut the red onion and garlic. Carrots, parsley root and celery peel and cut into large pieces. Cut peppers in length, and tomatoes in 4 parts. Fry in fat red onions to get a golden color. Then add the meat and fry with the onion for about 4-5 minutes. In the earthenware pot, put all the ingredients in the following order: meat, place the part of the cabbage over the meat, and mixed vegetables. When the first layer is sorted, put salt, a bit of dry spice, pepper and red grounded pepper. Then again, meat, cabbage and other vegetables. Repeat the procedure as many times as necessary to fill the pot. When the pot is filled, put the chopped tomatoes. Add the rest of the salt, dried spice, pepper and red sweet pepper, and if desired, a bit of red grounded pepper. If hot taste is preferred chilli peppers can be added. Pour the water into the pot so that all meat and vegetables are immersed in it. Leave roughly 5-6 centimeters to the top empty. Cover the pot and cook on the low temperature about 3,5 to 4 hours. When cooking this meal it is desirable that all the vegetables remain completely decomposed, so they are cut into large pieces.



PROJA

Sastojci:

- 4 jaja
- 300 gr sira
- 3 šoljice ulja
- 4 šoljice kisele vode
- 4 šoljice projinog brašna
- 4 šoljice belog brašna
- 1 prašak za pecivo

TURTĂ CU MĂLAI

Ingrediente:

- 4 ouă
- 300g brânză
- 3 cești de cafea ulei
- 4 cești apă carbogazoasă
- 4 cești mălai
- 4 cești făină albă
- 1 pliculeț praf de copt

KUKORICA KENYÉR (PRÓJA)

Hozzávalók:

- 4 tojás
- 300 gramm túró
- 3 csésze olaj
- 4 csésze ásványvíz
- 4 csésze kukorica liszt
- 4 csésze fehérliszt
- 1 sütőpor

CORN BREAD

Ingredients:

- 4 eggs
- 300 g of cheese
- 3 cups of oil
- 4 cups of mineral water
- 4 cups of corn bread flour
- 4 cups of white flour
- 1 baking powder

Priprema:

Sve umutiti i sipati u pleh da se peče. Moze da se služi uz kupus, uz jogurt i kao lagana večera.

Modul de preparare:

Totul se amestecă dintr-o dată, se toarnă într-o tavă unsă și se pune la copt la cuptor preîncălzit.

Se poate servi cu varză, cu iaurt, sau poate fi o cină ușoară.

Elkészítés:

Mindezt felverjük és kiöntjük a tepsibe sülni. Tálalható káposztával, joghurttal és könnyű vacsoraként.

Preparation:

Mix all ingredients and pour in the baking tray. This dish you can serve along with cabbage, yogurt and as a light dinner.



ŠTRUDLE SA MAKOM

Sastojci:

- Pola litre mlakog mleka
- 1 kvasac
- 1 kašičica soli
- 2 šoljice ulja
- 1 kg brašna

ŞTRUDEL CU MAC

Ingrediente:

- ½ l lapte
- 1 cubuleț de drojdie
- 1 linguriță sare
- 2 cești de cafea ulei
- 1kg făină

VASTAG MÁKOS KALÁCS

Hozzávalók:

- Fél liter langyos tej
- 1 élesztő
- 1 kiskanál só
- 2 csésze olaj
- 1 kg liszt

STRUDEL WITH POPPY

Ingredients:

- ½ l of lukewarm milk
- 1 yeast
- 1 teaspoon of salt
- 2 cups of oil
- 1 kg of flour

Priprema:

Umesiti testo, ostaviti da malo nadode. Podeliti na tri dela (jufke), razviti u obliku pravougaonika i staviti nadev od maka. Urolati i složiti u pleh, ostaviti da malo nadode, premazati testo umućenim jajetom i peći.

Modul de preparare:

Se frământă aluatul care se lasă puțin la dospit. Apoi se împarte în 3 părți egale; Fiecare parte se întinde sub formă de dreptunghi, se pune umplutura făcută din mac opărit în lapte și zahăr, se rulează, se așează în tavă și se lasă să odihnească. Înainte de ce se pune la cuptor preîncălzit, aluatul se unge cu ou.

Elkészítés:

Összegyúrjuk a tésztát, hagyjuk egy kicsit kelni. Felosztjuk három részre (cipókra), kinyújtjuk téglalap alakúra, rátesszük a mákos tölteléket, betekerjük és a tepsibe tesszük, hagyjuk egy kicsit kelni, a tésztát lekenjük a felvert tojással és sütjük.

Preparation:

Use this ingredients to knead the dough, and leave it to rise. Then split on 3 part (balls), stretch up in the shape of rectangle, put the poppy filling, make a roll and put into a baking tray. Leave for a little longer so that the dough can rise, and coat the rolls with whisked egg and bake.



ČIGA LEVEŠ

Čiga leveš je kokošija supa s posebnom vrstom testenina-čigama(pužićima),koja se spremala u svad-bama i za svečane prilike.

Sastojci:

ZA ČIGE:

- 500gr brašna,
- 5 jaja

ZA SUPU:

- jedna kokoška
- šargarepa,
- zelen s lišćem,
- so,biber
- čiga

Priprema:

PRIPREMA ČIGE: Zamesiti testo od 5 jaja i brašna kao za rezance,rastanjiti i seci flekice 1,5x1,5cm. Svaku flekicu sa vretenom naviti na dasčicu od trske. Gotove čige ostaviti da se osuše ako ne koristimo odmah.

Očišćenu kokošku staviti u vodu da se kuva,cim provri skinuti penu i polako kuvati dalje da se ne zamuti. Soliti i začiniti po ukusu. Kad se nap-ola skuva, dodati povrće i kuvati dok ne omekša meso. Procediti i vratiti na vatru. Kad provri do-dati čige i na tihoj vatri kuvati dok ne omekšaju. Po osobi servirati jednu šaku testenine.

CIGANY LEVES

“Cigany Leves” este un fel de supă de găină cu un tip special de tăiței, pastă (numită „Cigany”), sub formă de melci, care sa prepară pentru ocazii speciale – nunți etc.

Ingrediente:

PENTRU „CIGANY”:

- 500g făină
- 5 ouă

PENTRU SUPĂ:

- o găină
- un morcov
- o rădăcină și frunze de pătrunjel
- sare
- piper
- „Cigany”

Modul de preparare:

CIGANY: Se frământă aluat din ouă și făină ca și pentru tăiței. Se întinde și se taie pătrățele de dimensiune 1,5x1,5cm. Fiecare pătrat se ru-lează în jurul unei bucați de trestie. Se lasă să se usuce, dacă nu se folosesc imediat.

Găina se pune în apă la fiert. Când fierbe se în-lătură spuma și se fierbe în continuare la foc mic ca să rămână limpede. Se condimentează după gust. Când este pe jumate fiert se adaugă zarzavaturile. Este fiert atunci când carnea este moale. Supa se strecură, se întoarce pe foc și când începe să clocotească se adaugă „Cigany” și se scade temperatura focului. Se fierbe până când „Cigany” se înmoaie. Se pune o mână de „Cigany” pentru o persoană.

CSIGALEVES

A csigaleves valójában tyúkleves különleges fajta tésztával – csigákkal, amely a lakodalmakra és más ünnepélyes alkalmakra készült.

Hozzávalók:

A CSIGÁHOZ:

- 500 gramm liszt,
- 5 tojás

A LEVES:

- egy tyúk
- sárgarépa,
- zöldség, a levelével együtt,
- só, bors
- csiga

Elkészítés:

CSIGA ELKÉSZÍTÉSE: Összegyűrjük a tésztát a to-jásból és a lisztből ugyanúgy, mint az egyszerű levestésztát, kinyújtjuk és kis 1,5x1,5 cm-es foltocskákra vágjuk össze. Mindegyik foltocskát a kis orsószerű késsel rátekerjük a kis fadarab-ocskákra. A kész csigákat hagyjuk száradni, ha nem használjuk őket azonnal.

A megpucolt tyúkot odatesszük főni, ahogy fel-forr, levesszük a habot és lassan főzzük tovább hogy szép átlátszó maradjon. Magsózzuk, meg-fűszerezzük ízlés szerint. Amikor félig megfőtt, hozzáadjuk a zöldségeket és addig főzzük, amíg a hús nem puhul meg. Átszűrjük, visszatesszük a tűzre, majd amikor felforr, hozzáadjuk a csigákat és gyenge tűzön főzzük tovább, amíg a csigák meg nem puhulnak. Egy személyre egy maréknyi csigát kell számítani.

CIGO LEVES

Ingredients:

FOR CIGO:

- 500 g of flour,
- 5 eggs

FOR SOUP:

- 1 chicken
- carrot
- parsley with leaves,
- salt, pepper
- “cigo”

Preparation:

CIGO: Knead the dough of 5 eggs and flour as for noodles, develop the dough, split and cut into a little pieces 1.5x1.5cm. Wrap each pieces with a spindle on a cane. Let the finished pieces to dry if we not use it immediately.

Put the chicken in the water to boil, remove the foam and cook slowly so that it does not become blurry, season with taste. When half-boiled, add vegetables and cook until it softens. Strain it, return to boil, then add „cigo” and cook while they soften in a low heat. One handfull of “Cigo” is enough for one person.



GULAŠ ZA 10 OSOBA

Mađarski gulaš je za mnoge najukusniji među jelima ove vrste, kralj među gulašima. Ovaj kulinarski specijalitet ima različite verzije, a retki ga kuvaju tako da on bude savršenog ukusa.

Sastojci:

- 3kg svinjske ili juneće plećke isečene na kocke
- 1kg crnog luka
- 3cena belog luka
- 100gr crvene slatke paprike
- 2dl paradajza
- 2-3 kašike ajvara
- 2dl belog vina
- 1dl ulja
- Lovorov list, so, biber, vegeta, muskantni orah

Priprema:

Luk iseci, izdinstati na ulju, dodati so, biber, lovor. Nakon dinstanja dodati meso i sipati vode da pokrije meso. Kad provri, skinuti penu, staviti papriku i kuvati. Pre nego omekša meso skroz, sipati vino, paradajz, ajvar, muskatni orah, izgnjecen beli luk. Skuvati na gotovo. Po ukusu staviti ljute paprike.

GULAŞ PENTRU 10 PERSOANE

Gulaşul maghiar este una dintre cele mai gustoase mâncăruri din categoria sa, fiind proclamat ca rege printre gulaşuri. Această specialitate culinară are diferite versiuni, dar puţini sunt cei ce-l pot prepara în mod perfect.

Ingrediente:

- 3 kg carne (porc sau vită) din spată
- 1kg ceapă
- 3 căţei usturoi
- 100g boia din ardei dulce
- 2 dl suc de roşii
- 2-3 linguri zacuscă de ardei
- 2dl vin alb
- 1dl ulei
- frunză de dafin, sare, piper, vegetă
- nucşoară

Modul de preparare:

Ceapa tocată se căleşte cu ulei, se pune sare, piper şi frunze de dafin. Apoi se adaugă carnea tăiată cuburi şi se toarnă apă să ajungă până peste carne. Când fierbe, se înlătură spuma formată, se pune boia şi se fierbe mai departe. Vinul alb, sucul de roşii, zacusca, nucşoara şi usturoiul zdrobit se adaugă până carnea nu este complet fiartă. Se fierbe tot împreună la foc mai mic, amestecând cu regularitate. După gust se poate pune şi boia din ardei iute.

GULÁS 10 SZEMÉLYRE

A magyar gulás sokak számára a legfinomabb az efajta ételek közül, a gulások királya. Ennek a konyhai különlegességnek különböző fajtái léteznek, és kevesen főzik meg úgy, hogy az íze tökéletes legyen.

Hozzávalók:

- 3 kg disznó vagy marha tiszta hús kockákra vágva
- 1 kg vöröshagyma
- 3 girizd foghagyma
- 100 gramm édes piros paprika
- 2 dl paradicsom
- 2-3 kanál ajvár
- 2 dl fehérbor
- 1 dl olaj
- Babérlevél, só, bors, vegeta, muscat dió

Elkészítés:

A hagymát összedaraboljuk, olajon pirítjuk, hozzáadjuk a sót, borsot, babérlevelet. A pirítás után hozzáadjuk a húst és felöntjük annyi vízzel, hogy ellepje a húst. Amikor felforr, levesszük a habját, hozzáadjuk a paprikát és tovább főzzük. Mielőtt a hús teljesen megpuhulna, beleöntjük a bort, a paradicsomot, az ajvárt, a muscat diót, és az összetörött foghagymát. Megfőzzük. Ízlés szerint teszünk hozzá csípős paprikát.

GOULASH FOR 10 PERSONS

The Hungarian goulash is among the most delicious dishes of this type, the king among the goulash. This culinary specialty has different versions, and rarely is cooked so it has a perfect flavor.

Ingredients:

- 3 kg of pork or beef shoulders, sliced into pieces
- 1 kg onions
- 3 garlic cloves
- 100 g of sweet red pepper
- 2 dl of tomato juice
- 2-3 spoons of ajvar
- 2 dl of white wine
- 1 dl of oil
- laurel leaf, salt, pepper, herbal spice, muscat nut

Preparation:

Chop the onion, fried on oil, add salt, pepper and laurel leaf. Add meat and water, so the meat is covered with water. When it starts to boil, remove the foam, and add the red pepper. Before the meat starts to softens, add wine, tomato juice, ajvar, muscat nut and grinded garlic. Boil until the meat is soft. Add chilli to taste.



FONATOS (PLETENICA)

Ovaj kolač je tradicionalno pecivo, koje je slatkog ukusa. I dan danas je prisutan u Itebejskim kućama, kada se slavi Božić, Uskrs ili neki značajni događaj. Svadba nemože da prođe bez fonatoša. Svaka kuća koja je pozvana u svadbu dobija na poklon jedan fonatoš. Mali kolač se stavlja i na vinske flaše kao ukras.

Sastojci (za 2 komada):

- 1 kg brašna
- 30 g kvasca
- 6dcl mleka
- 30 g margarina
- 15 g soli
- 120 g šećera
- Beli biber i karanfilić.

Priprema:

U nadosli kvasac u mleku u koji smo stavili i malo šećera, dodati preostalo mleko (mleko treba biti mlako), brašno, margarin, so, preostali šećer, beli biber i karanfilić. Testo rukom izraditi, meko i glatko. Ostaviti da naraste oko pola sata. Podeliti na šest dela i ponovo malo premesiti i ostaviti ponovo 20 minuta da odstoji. Istegliti svaku obgu da bi mogli testo da ispletemo. Kad je fonatoš ispleten, sastaviti dva kraja da bi dobili jedan zatvoren krug. Ispleteno pecivo ostaviti u tepsiju, koja je namazana mašću i posutu brašnom i ostaviti da odstoji još 20min, nakon toga namazati kolač sa jajem. Peći na 220 C oko pola sata. Kad se ispeče, kolač premazati sa malo vode i ulja.

FONATOS (TURTĂ ÎMPLETITĂ)

Această prăjitură dulce este tradițională în localitatea noastră, Novi Itebei, și în ziua de astăzi este prezentă pe mesele festive de Crăciun, Paște sau alte ocazii. Nici o nuntă nu trece fără "Fonatos". Fiecare casă care este invitată la nuntă primește câte un "Fonatos".

Ingrediente:

- 1 kg făină
- 30 g drojdie proaspătă
- 6dl lapte
- 30 g margarină
- 15g sare
- 120g zahăr
- piper alb
- cuișoare

Modul de preparare:

Din aceste cantități se fac 2 „Fonatos kalacs”. Drojdia și puțin zahăr se înmoaie în lapte calduț și se lasă la fermentat. După aceea se adaugă restul de lapte, făină, margarină, sarea, restul de zahăr, piperul alb și cuișoarele. Aluatul se frământă cu mâna până nu devine fin și neted. Se lasă la dospit aproximativ 30 minute. Se împarte în șase părți egale care se refărmântă și se lasă încă 20 mminute la dospit. fiecare parte de aluat se întinde ca să-l putem împletii. Când fonatoșul este împletit împreună cele două împletituri formând un cerc. Alluatul împletit se pune în tavă care este unsă cu untură și presărată cu făină, se lasă la odihnit încă 20 minute după ce se unge cu ou și e pune la cuptor preîncălzit, 30 minute la 220°C. Prăjitura coaptă se unge cu puțină apă și ulei.

FONATOS KALÁCS (FONYOTTKALÁCS)

Ez a kalács hagyományos édes sütemény. Még ma is jelen van az ittabéi házakban Karácsonykor, Húsvétkor vagy más jelentős esemény megünneplése alkalmával. A lakodalom nem múlhat el fonatos nélkül. Minden ház, amely hivatalos a lakodalomba, kap ajándékba egy fonatost. Ezzel a kaláccsal díszítik a boros üvegeket is.

Hozzávalók:

- 1 kg liszt
- 30 g élesztő
- 6 dcl tej
- 30 g margarin
- 15 g só
- 120 g cukor
- Fehérbors és szegfűszeg

Elkészítés:

Megjegyzés: ezekből a hozzátevőkből 2 darab fonatos kalácsot kapunk. A tejben megkelt élesztőhöz, amelybe tettünk egy kis cukrot is, hozzáadjuk a felmaradt tejet (a tejnek langyosnak kell lennie), lisztet, margarint, sót, a felmaradt cukrot, a fehér borsot és a szegfűszeget. A tésztát kézzel dolgozzuk ki, hogy puha és finom legyen. Hagyjuk kelni kb. fél órát. Felosztjuk hat részre (cipóra) és megint egy kicsit megdagasztjuk, majd újra állni hagyjuk 20 percig. Mindegyik cipót kinyújtjuk annak érdekében hogy a tésztát be tudjuk fonni. Miután a fonatost befonjuk, a két végét összeragasztjuk, hogy egy zárt kört kapjunk. A befont süteményt a zsírral kikent és meglisztezett tepsibe rakjuk és állni hagyjuk még 20 percig, majd a kalácsot lekenjük tojással. 220 fokon sütjük kb. 30 percig. Amikor kívül, a kalácsot átkenjük egy kis vízzel és olajjal.

FONATOS (TWIST)

This cake is a traditional pastry, which is a sweet taste. Even today he is present in the hoomes in Itebej, when Christmas, Easter, or some important event is celebrated. The wedding can not go without „fonatos”. Each house that is invited to the wedding receives a „fonatos” as a gift. A small pastry is also placed on wine bottles as decoration.

Ingredients:

- 1 kg of flour
- 30 g yeast
- 6dcl of milk
- 30 g of butter
- 15 g of salt
- 120 g of sugar
- white pepper and clove.

Preparation:

Note: 2 pieces of „fonatos” pastry are obtained from these ingredients. In the milk with yeast, put a bit of sugar, add the remaining milk (milk should be lukewarm), flour, butter, salt, remaining sugar, white pepper and clove. Knead the dough until soft and smooth. Let it riser about half an hour. Divide it into six parts and then knead it again and let it rise for 20 minutes again. Spread out every roll of the dough so it can be twisted. When the „fonatos” is twisted, the two ends are composed to get a closed circle. Put it on a bakery tray, greased and covered with flour, and leave for another 20min, then smear the pastry with the egg. Bake at 220 degrees for about half an hour. When it's baked, cover the pastry with mixed water and oil.

KIFLICE SA SALOM

Sastojci:

- 0.5 l mleka
- 1 kvasac
- 1 kašičica šećera
- Pola kašičice soli
- 1 kg brašna
- 1 dl ulja
- 300 g sala
- 1 kašika sirćeta

Priprema:

U mlako mleko dodati šećer, so i kvasac, pustiti na nadođe. Dodati ulje i toliko brašna da bude meko testo. U salo dodati sirće i dobro razmutiti. Testo oklagijom razviti i namazati salom i ostaviti pola sata da odstoji. tako dva puta, treći put prazno. Na kraju razviti i iseći na kockice. Puniti sa pekmezom i uviti. Peći na 250 stepeni. Na kraju posuti šećer u prahu.

HÁJASKIFLI

Hozzávalók:

- 0,5 l tej
- 1 élesztő
- 1 kiskanál cukor
- Fél kiskanál só
- 1 kg liszt
- 1 dl olaj
- 300 gramm hárj
- 1 kanál ecet

Elkészítés:

A langyos tejhez hozzáadjuk a cukrot, a sôt és az élesztôt és hagyjuk kelni. Hozzáadjuk az olajat, és annyi lisztet, hogy a tészta puha legyen. A hájhoz hozzáadjuk az ecetet és jól kikeverjük. A tésztát kinyújtjuk nyújtófával és megkenjük hájjal, majd hagyjuk állni egy fél órát. Ugyanezt megismételjük kétszer, harmadszorra viszont üresen. A végén kinyújtjuk és kockákra vágjuk. Lekvárral töltjük és betekerjük. 250 fokon sütjük. A végén meghintjük porcukorral.

CORNULEȚE CU UNTURĂ MARE

Ingrediente:

- ½ l lapte
- 1 cubuleț drojdie
- 1 llinguriță zahăr
- ½ linguriță sare
- 1kg făină
- 1dl ulei
- 300g untură mare
- 1 lingură oțet

Modul de preparare:

Drojdia și puțin zahăr se amestecă cu puțin lapte călduț și se lasă să se fermenteze. Se adugă ulei și atâtă făină, cât să fie aluatul moale. Untura mare se amestecă bine cu oțet. Aluatul se întinde cu făcălețul, se unge cu untura mare și se lasă la odihnă 30 minute. Aluatul se împătură odată, iarăși se unge cu untura mare. Acest procedeu se repetă încă de două ori, doar ultima dată nu se unge cu untură. Auatul se întinde cu făcălețul și se taie pătrate. Se umple fiecare pătrat cu gem și se îndoiaie. Cornulețele se pun la cuptor preîncălzit la 250°C. Iar când sunt coapte se presară cu zahăr praf.

ROLLS WITH SUET

Ingredients:

- ½ l of lukewarm milk
- 1 yeast
- 1 teaspoon of salt
- 2 cups of oil
- 1 kg of flour
- 1 dl of oil
- 300 g of suet
- 1 spoon of vinegar

Preparation:

In a lukewarm milk add sugar, yeast and leave to rise. Add oil and flour to get soft dough. Add the vinegar to the suet and rinse well. Flatten the dough with rolling pin, spread up with suet and leave for half an hour. Repeat the procedure twice, and the third time don't use suet. Finally flatten it and cut into cube. Fill with jam and twist. Bake at 250 degrees. When baked sprinkle the rolls with icing sugar.

GRIZ KLEDLA SA MESOM ZA 20 OSOBA

Sastojci:

- 1,5kg mlevenog mesa
- 2 jaja
- 150 g griza
- 1 režanj belog luka
- Zelen lišće
- Biber, so, vegeta
- Ravna kašika masti

Priprema:

Sve staviti u činiju i dobro promešati. Napraviti male gomboce. Posebno skuvati u slanoj vodi 15 minuta pa dodati u supu ili belu čorbu.

GĂLUȘTE DIN CRIS CU CARNE PENTRU 20 PERSOANE

Ingrediente:

- 1,5kg carne tocată
- 2 ouă
- 150g cris
- 1 cățel de usturoi
- frunze de pătrunjel
- 1 lingură untură
- sare, piper, vegetă

Modul de preparare:

Toate ingredientele se amestecă bine într-un castron și din această amestecătură se fac găluște mici, se fierb în apă sărată 15 minute. Când sunt gata se pot pune în supă sau ciorbă albă.

HÚSOS GRÍZGALUSKA 20 SZEMÉLYRE

Hozzávalók:

- 1,5kg darált hús
- 2 tojás
- 150 gramm gríz
- 1 girizd foghagyma
- Zöldség levele
- Bors, só, vegeta
- Egy lapos kanál zsír

Elkészítés:

Mindezeket belerakjuk egy edénybe és jól összekeverjük. Kis gombócokat készítünk. Sós vízben külön főzzük őket 15 percig, majd hozzáadjuk őket a leveshez vagy a rántott leveshez.

SEMOLINA DUMPLINGS WITH MEAT FOR 20 PERSONS

Ingredients:

- 1,5kg of minced meat
- 2 eggs
- 150 g of semolina
- 1 garlic clove
- parsley leaves
- pepper, salt, herbal spice
- flat tablespoon of fat

Preparation:

All the ingredients put in the bowl and stir it. From the mixture make a little noodles, and cook them in the salted water for a 15 minutes. Add it in the soup or white broth.

ŠTRUDLE SA MAŠĆU

Sastojci:

- 200 gr masti
- 2dl mleka
- 2 jaja
- 1 kašika soli
- 1 kvasac (kocka)
- 700 gr brašna

Priprema:

Umute se mast i jaja. Kvasac i kašiku šećera rastopiti u 2 dl mleka i ostaviti oko 20 minuta. Na mast i jaja dodati kvasac i mleko, pa dodavati brašno i kašiku soli. Kad se testo dobro umuti, na dasci ga dobro umesiti da bude glatko. Podeliti u 5-6 kuglica. Kad kuglice malo odstoje oklagijom razviti tanko testo, pa filovati po želji (može mak, orasi, rogač, višnje). Ređati u tepsiju, nije potrebno podmazivati jer je testo masno. Peći na 180 -200 stepeni, oko 40 minuta. Štrudle odvojiti u tepsiji da bi kad se ispekle imale lep oblik.

ȘTRUDEL CU UNTURĂ

Ingrediente:

- 200g untură
- 2dl lapte
- 2 ouă
- 1 lingură sare
- 1 cubuleț drojdie
- 700g făină

Modul de preparare:

Se amestecă untura și ouăle. Drojdia și o lingură de zahăr se amestecă în 2dl lapte calduț și se lasă 20 minute la fermentat. Peste untură și ouă se pune amestecul din drojdie și lapte iar apoi se adugă făina și o lingură de sare. Aluatul trebuie frământat ca să devină fin și neted. Se împarte în 5-6 părți care se lasă uțin la odihnă. Fiecare parte se întinde cu făcălețul și se pune umplutură după preferință (mac, nucă, vișine, roșcovă...). Se rulează și se pune pe tavă care nu e nevoie să fie unsă. Se coace la cuptor preîncălzit timp de 40 minute la 180-200°C. Rulourile trebuie așezate în tavă în așa mod astfel încât să nu se lipească în timpul coaceri.

ZSÍROS BÉLES

Hozzávalók:

- 200 gramm zsír
- 2 dl tej
- 2 tojás
- 1 kanál só
- 1 élesztő (kocka)
- 700 gramm liszt

Elkészítés:

Kikeverjük a zsírt és a tojásokat. Az élesztőt és a kanál cukrot elolvastjuk 2 dl tejben és állni hagyjuk kb 20 percig. A zsírhoz hozzáadjuk az élesztőt és a tejet, majd fokozatosan adogatjuk a lisztet és egy kanál sót. Amikor a tésztát jól kikevertük, jól meggyúrjuk a deszkán, hogy sima legyen. Felosztjuk 5-6 labdára. Miután a labdák egy kicsit állnak, nyújtóféval kinyújtjuk őket vékonyra, majd kívánság szerint töltjük (lehet mák, dió, szentjánoskenyér, meggy). A tepsibe rakjuk (a tepsit nem szükséges zsírral kikenni, mert a tészta zsíros). 180-200 fokon sütjük kb. 40 percig. A réteseket szétválasztjuk a tepsiben, hogy amikor kiszülnek, szép alakjuk legyen.

STRUDEL WITH FAT

Ingredients:

- 200 g of fat
- 2 dl of milk
- 2 eggs
- 1 tablespoon of salt
- 1 yeast
- 700 g of flour

Preparation:

Mix the fat and eggs. Put the yeast and sugar in milk, and let it rise for 20 minutes. Mix fat, eggs and yeast, add flour and salt. Knead the dough until smooth. Divide it to 5-6 balls. Leave it to rise, than flatten them with rolling pin and fill them (poppy, walnut, carob, cherry). Put it on the baking tray. Bake on 180-200 C for about 40 minutes. Strudels should be separated in the tray so they get proper shape.



PITA (GIBANICA) SA SIROM OD PEČENIH KORA

Umestiti testo od brašna i vode, malo soli, kao za ostale pite, samo malo čvršće. Podeliti na 20 lop-tica pa oklagijom razvući u kore. Kore se peku na ploči od šporeta sa jedne i druge strane da malo nabubre.

Sastojci:

- 6 jaja
- 1/2 kg sira – sitnog
- 1 pavlaka
- 1/2 l kisele vode
- Soli po ukusu

Priprema:

Sve sastojke dobro umutiti. Tepsiju premazati uljem, a dno prekriti korama, u jednom sloju, a ostale kore gužvati, potapati u smesu sa sirom i ređati jednu do druge. Preostalu smesu posuti po površini, ostaviti oko 10 minuta da kore upiju smesu. Ova količina kora je dovoljna za dve tepsije jer je bolje da gibanica ne bude deblja od 5 cm. Po želji, u fil dodavati kajmak, mleko ili feta sir.

PLĂCINTĂ DIN FOIȚE COAPTE CU BRÂNZĂ

Se face aluat din făină, apă și puțină sare ca și pentru orice plăintă, dar puțin mai vârtos. Se împarte în 20 de biluțe și fiecare biluță se întinde cu făcălețul ca să se formeze foiță. Foițele se coc pe arzător e ambele părți ca să se înfoaie puțin.

Ingrediente:

- 6 ouă
- 1/2kg brânză
- 200ml smântână
- 1/2l apă carbogazoasă
- sare după gust

Modul de preparare:

Toate ingredientele se amestecă bine, astfel încât amestecul să fie lichid. Tava se unge cu ulei. Se aco-peră fundul tavei cu un strat de foițe, iar apoi se ia fiecare foaie de placinta in maini, se fostomoceste, se baga in aceasta compozitie și se așează una lângă alta. Ceea ce rămâne din umplutură se toarnă peste și se lase vreo 10 minute ca foițele să absoarbă tot lichidul. Se coace la cuptor preîncălzit. Această cantitate de foițe ajunge pentru două plăcinte, fiindcă e mai frumos dacă plăcinta nu este mai groasă de 5cm.

TÚRÓSPITE (GIBANICA) SÜLT LAPOKBÓL

Lisztből és vízből, egy kis sóval összegyúrjuk a tésztát ugyanúgy, mint a többi pitéhez, csak egy kicsit keményebbre. Felosztjuk 20 labdára, majd nyújtófával kinyújtjuk a lapokat. A lapokat a tűzhelyen sütjük mindkét oldalról, hogy egy kicsit kipúposodjanak.

Hozzávalók:

- 6 tojás
- 1/2 kg túró – apró
- 1 tejföl
- 1/2 l ásványvíz
- Ízlés szerinti só

Elkészítés:

Mindezeket a hozzávalókat jól összekeverjük. A tölteléknek folyékonynak kell lennie. A tepsit kikenjük olajjal, az aljára tesszük a lapokat, egy rétegben, a többi lapot viszont összegyúrjuk, belemártogatjuk a túrós masszába és egymásra rakjuk őket. A végén a felmaradt masszát ráöntjük a tetejére és kb.10 percig állni hagyjuk, hogy jól beszívja. Ez a mennyiség két tepsire elegendő, mert jobb, ha a gibanica nem vastagabb 5 cm-nél. Kívánság szerint a töltelékhez hozzáadható kajmak, tej, feta és hasonlók.

CHEESE PIE

Mix a dough of flour and water, a bit of salt, like for other pies, just a bit firmer. Divide it into 20 balls and stretch it into a very thin layers. Layers bake on the stove on both sides rise up.

Ingredients:

- 6 eggs
- 1/2 kg of cheese – spreadable
- 1 sour cream
- 1/2 l of mineral water
- salt to taste

Preparation:

All of these ingredients should be mixed well, it should be crumple and liquid. Coat bakery tray with oil, and cover the bottom with one layer. All other layer soak in the cheese mixture and line up to one another. At the end with remains cover the surface of the pie and leave for about 10 minutes to absorb the mixture. This amount of layers is sufficient for two bakery tray because it is preferable that the pie should not be over 5 cm thick. You can add cream, milk or feta cheese in the mixture.

SELJAČKI KOLAČ SA VOĆEM (KRUŠKA, ŠLJIVA, KAJSIJA)

Sastojci:

BISKVIT:

- 500 g brašna
- Pola kocke kvasca
- Šolja toplije vode ili mleka
- Pola ravne kašičice soli
- Šaka šećera,

- 3-4 kašike ulja
- kora od limuna

NADEV:

- 1 kg voća
- 2-3 jaja
- 4 kašike pavlake
- Pola čaše šećera

Priprema:

U posudu sipati vodu i dodati kvasac, so i šećer. Mešati kvasac dok se ne rastvori, zatim dodati brašno, ulje i limunovu koru i zamesite testo da ne bude previše tvrdo. Testo je dobro umešeno kada se ne lepi više za posudu. Pustiti da naraste dok se količina ne duplira. Kada je testo spremno, ravnomerno ga raširiti rukom po prethodno pripremljenom plehu. Ulupati jaja, dodati šećer i mešati dok se šećer ne razmuti, a zatim dodati pavlaku. Smesu naneti kašikom preko voća. Pripremiti voće (očistiti šljive i kajsije, kruške oguliti i iseći na kriške) i staviti u pleh preko testa (polovinu kajsija i šljiva okrenuti na gore). Dodati smesu od pavlake, jaja i šećera. Peći u pećnici 40 minuta na temperaturi od 170-180 stepeni. Ostaviti da se prohladi i iseći.

PRAJITURA TARANEASCA CU FRUCTE (PERE, PRUNE, CAISE)

Ingrediente:

ALUAT:

- 500 g. faina
- Jumatate de cub drojdie (mic)
- O cana de apa calduta sau lapte
- Jumatate lingurita rasa de sare
- O mana de zahar,

- 3-4 linguri de ulei
- Coaja de lamaie rasa

UMPLUTURA

- 1 kg de fructe
- 2-3 oua
- 4 linguri de smantana
- Jumatate cana de zahar

Modul de preparare:

Intr-un vailing (castron) se pune apa in care se adauga drojdia, sarea si mana de zahar. Se amesteca pana se dizolva drojdia, apoi se adauga faina, coaja de lamaie si uleiul si se framanta un aluat nu prea vartos. Aluatul este bun de lucrat cand nu se mai lipeste de vailing. Se lasa la crescut pana se dubleaza cantitatea. Cand este gata se intinde cu mana uniform in tava unsa bine pregatita dinainte. Ouale se bat bine cu telul, se adauga zaharul si se bate in continuare pana se topeste, dupa care adaugam smantana. Aceasta se pune cu lingura peste fructe. Fructele trebuie sa fie pregatite (runelor si caisel- or li se scot samburii, iar perele se curata si se taie felii), se pun in tava peste aluat (caisele si prunele cu cobitura in sus) peste care se adauga smantana cu ou si zahar. Se da la cuptor pentru 40 de min- ute la 170-180 grade. Se taie cand este putin racorita. Placinta cu pere.

PARASZTOS GYÜMÖLCSŐS KALÁCS (KÖRTÉS, SZILVÁS, BARACKOS)

Hozzávalók:

KEKSZ:

- 500 gramm liszt
- Fél kocka élesztő
- Egy csésze melegebb víz vagy tej
- Fél sima kiskanál só
- Egy marék cukor

- 3-4 kanál olaj
- citromhéj

TÖLTELÉK:

- 1 kg gyümölcs
- 2-3 tojás
- 4 kanál tejföl
- Fél bögre cukor

Elkészítés:

Az edénybe beletesszük a vizet, hozzáadjuk az élesztőt, a sót és a cukrot. Az élesztőt addig kev- ergetjük, amíg el nem olvad, majd hozzáadjuk a lisztet, olajat és a citromhéjat és összegyúrjuk a tésztát úgy, hogy ne legyen túl kemény. A tészta akkor van jól összegyúrva, amikor már nem ragad az edényre. Kelni hagyjuk, amíg a mennyiség meg nem duplázódik. Amikor a tészta elkészül, kézzel egyenletesen szétnyújtjuk az előkészített tepsibe. A tojást jól felverjük, hozzáadjuk a cukrot és ad- dig kevergetjük, amíg a cukor el nem olvad, majd hozzáadjuk a tejfölt. Ezt a krémet kanállal rakjuk a gyümölcsre. Elkészítjük a gyümölcsöt (a szilvát és a barackot megpucoljuk a magjuktól, a körtét meghántjuk és összedaraboljuk) és beletesszük a tepsibe, a tésztára (a barack és a szilva felekkel fel- felé). Aztán hozzáadjuk a tejfölből, tojásból és cukorból készült masszát. 40 percig sütjük a sütőben 170-180 fokon. Akkor szeleteljük, amikor már egy kicsit kihűlt.

RURAL CAKE WITH FRUIT (PEARS, PLUMS, APRICOTS)

Ingredients:

BISCUIT:

- 500 g of flour
- half of cube of yeast
- a cup of lukewarm water or milk
- half a teaspoon of salt
- hand fool of sugar

- 3-4 tablespoons of oil
- lemon zest

FILLING:

- 1 kg of fruit
- 2-3 eggs
- 4 tablespoons of cream
- Half a cup of sugar

Preparation:

Put the water in a bowl, add yeast, and sugar. Mix the yeast until it dissolves, and add the flour, oil and lemon zest and knead the dough so it is not too firm. The dough is well knead when it does not stick to the dish. Let it rise until the amount is doubled. When the dough is ready, spread it evenly with a hand on the prepared bakery tray. Whisk the eggs, add sugar and mix until sugar is dissolve, then add cream. The prepared mixture put over the fruit with the spoon. Fruits should be prepared (plums and apricots should be cleaned from seeds, peeled pears and cut into slices) and put in a platter over a dough (half of the apricot and plum turned up). Then add a mixture of sour cream, eggs and sugar. Bake in the oven for 40 minutes at 170-180 degrees. Cut it when it's cold.



MOLDAVSKI „KOZONAK“ I „MACOT“

Sastojci:

- 1,2 kg visokokvalitetnog belog brašna
- 350 g šećera
- 6 žumanaca
- 2.5 kocke kvasca

Priprema:

U šolju toplog mleka umutiti šačicu brašna i ostaviti da se ohladi. Kada je smeša mlaka, pomešati je sa preos-talim toplim mlekom, kvascem, šakom šećera i još jednom šakom brašna. Dobro promešati smešu i pustiti da naraste (ovo je komplov). Odvojeno, umutiti žumanca sa šećerom, soli i začинима dok se šećer ne istopi i ne napravi pena. Prosejano brašno staviti u veliku posudu u koju se zatim dodaje narasli komplov i umučena žu-manca. Polako sve mešati dok se ne sjedini. Postepeno dodavati po malo ulja i mesiti. Nakon što se ulje sjedini, dodati rastopljeni puter i nastaviti sa mešenjem. Testo mesiti više od pola sata. Kada se naprave mehurići, testo pokriti i držati na toplom mestu dok se količina ne duplira.

Kao nadev možemo da koristimo mlevene orahe ili voćni ratluk iseckan na kockice. Za pripremu nadeva od oraha potrebno je umutiti balanca sa šećerom, staviti kvasac veličine zrna kafe, a zatim dodati orahe i kašiku ili dve kakaoa. Kada testo naraste, podeliti ga na tri jednaka dela. Svaki deo razvući, napuniti ga filom i umo-tati u rolnu. Ako želimo da upletemo testo, svaki deo treba podeliti još na dva dela. Testo staviti u podmazan i papirom obložen pleh, a zatim ga prekriti i ostaviti da naraste, premazati jajetom i peći od 50 do 60 minuta na temperaturi od 160 do 180 stepeni. Nakon što je pečeno, testo premazati uljem, okrenuti na jednu stranu i prekriti još malo. Izvaditi iz pleha i posuti prah šećerom, po želji. Seći kad se ohladi.

„Macot“, u narodu poznat kao jevrejski hleb, pravi se za Uskrs.

Macot se pravi od istog testa kao i kozonak. Razlika između ova dva jela je u nadevu. Za pripremu nadeva za macot potrebno je 1 kg sira pomešati sa šećerom, suvim grožđem, korom od limuna, vanil šećerom, po želji i ukusu.

COZONAC MOLDOVENESC SI PASCA

Ingrediente:

- 1,200 kg faina alba de calitate superioara;
- 350g zahar;
- 6 galbenuse;
- 2,5 cuburi de drojdie (cuburi galbene);

Modul de preparare:

Ateantie: toate ingredientele se tin la cald, nu este voie sa fie cand cald, cand rece in incaperea unde se lucrea-za. O cana de lapte fierbinte si o mana de faina se amesteca energic, se lasa la racit si cand este calaie (un pic calduta) se amesteca cu restul de lapte caldut, drojdia, o mana de zahar si inca o mana de faina si se amesteca si se lasa la crescut.(aceasta este maiaua). Separat galbenusele se bat impreuna cu zaharul, sarea si mirodeniile pana se face spuma si se topeste zaharul. Faina cernuta se pune intr-un lighean mare, peste care se adauga maiaua crescuta si galbenusele frecate. Incepe framantarea incet, incet pana se incorporeaza tot. La inceput aluatul va fi un pic mai greu apoiincepe sa fie elastic. Se adauga pe rand cate un pic din ulei si se continua fra-mantatul. Dupa ce s-a incorporat uleiul, se aduga pe rand si untul topit continuindu-se framantatul. Aluatul se framanta timp de peste o jumatate de ora, iar cand ies basici se lasa la crescut acoperit intr-un loc cald pana se dubleaza cantitatea.

Ca umplutura putem folosi nuca macinata sau rahat din fructe taiat bucati si dat prin faina. Daca folosim nuca, batem albusele cu zahar in care punem drojdie cat un bob de cafea, apoi adaugam nuca si o lingura doua de cacao. Cand a crescut aluatul se imparte in trei parti egale, se intinde fiecare parte, se umple apoi se ruleaza. Daca vrem sa facem cozonacii impletiti, fiecare parte se va mai imparti in doua. Se pun in tavile unse si tapetate cu hartie, apoi se lasa la crescut acoperiti cu un prosop pana se umple tava, se ung cu ou si se dau la cuptor. Coacerea se face timp de 50-60 minute la temperatura de 160-180 grade. (fiecare cuptor coace astfel). Cand se scot din cuptor se ung cu ulei, se intorc pe o parte, se acopera un pic si apoi se scot din tava, se pudreaza dupa preferinta cu zahar fin. Se taie reci. Spor la munca si pofta buna! La Paste se face si pasca. Pasca este facuta din aluat de cozonac iar umplutura din 1 kg branza dulce de vaci in amestec cu zahar, stafide aurii, coaja de lamaie, zahar vanilinat, totul dupa gust.

- 100 g rastopljenog i ohlađenog putera
- 150 ml ulja
- kašika soli
- oko 700 ml toplog mleka
- Začini (2-3 kesice vanilin šećera, kora od limuna, kora od pomorandže, rum, cimet)



MOLDÁV „KOZONAK“ ÉS „MACOT“

Hozzávalók:

- 1,2 kg minőséges fehér liszt;
- 350 gramm cukor;
- 6 tojássárgája;
- 2,5 kocka élesztő;

Elkészítés:

Megjegyzés: Mindegyik hozzávalót meleg helyen vigyázzuk, abban a helységben, ahol dolgozunk, nem engedély-ezett a hőmérsékletingadozás. Energikusan kiverünk egy csésze meleg tejet és egy maréknyi lisztet, hagyjuk kihűlni, majd amikor langyos lesz, összekeverjük a maradék meleg tejjel, élesztővel, egy marék cukorral és egy marék liszttel. Jól összekeverjük és állni hagyjuk, hogy megkeljen (ez a komló). Külön kikeverjük a tojássárgáját a cukorral, sóval és a fűszerekkel amíg a cukor el nem olvad és nem keletkezik hab belőle. A rostált lisztet belet-esszük egy nagy edénybe, majd hozzáadjuk a megnőtt komlót és a kikevert tojássárgáját. Lassan kevergetjük, amíg az egész nem áll össze. A kezdetben kicsit nehezebb lesz a tészta gyúrás, de idővel a tészta elasztikussá vál-lik. Fokozatosan adogatunk hozzá egy kis olajat és gyúrjuk. Miután az olaj összeállt, hozzáadjuk a megolvasztott vaját és folytatjuk a gyúrást. A tésztát több, mint fél óráig gyúrjuk és amikor megjelennek rajta a bugyborékok, letakarjuk és meleg helyen tartjuk, amíg a mennyiség meg nem duplázódik. Töltelékként használhatunk darált diót vagy gyümölcsös, kockákra összedarabolt ratlukot (szultánkenyeret). Ha diót használunk, felferjük a to-jásfehérjét a cukorral, hozzáadunk egy kávészemnyi élesztőt, majd a diót és egy-két kanálnyi kakaót. Amikor a tészta megnő, felosztjuk három egyforma részre. Mindegyik részt kinyújtjuk, megtöltjük a töltelékkel és rétesbe tekerjük. Ha a tésztát be szeretnénk fonni, mindegyik részt fel kell osztanunk még két részre. A tésztát kikent tepsibe tesszük, az aljára teszünk papírt, majd letakarjuk és hagyjuk kelni, átkenjük tojással és 50-60 percig sütjük 160-180 fokon (a sütőtől függően). Amikor kivesszük a sütőből, átkenjük olajjal, megfordítjuk a másik oldalára és latakarjuk még egy kicsit. Majd kivesszük a tepsiből és kívánság szerint, leszórjuk porcukorral. Akkor szeleteljük fel, amikor már kihűlt. Húsvétra „Macot” (zsidó kenyér) készül. A Macot ugyanolyan tésztából készül, mint a Kozonak, csupán annyi a különbség, hogy a töltelék egy 1 kg túróból készül, amelyet kívánság és ízlés szerint összekeverünk cukorral, mazsolával, citromhéjjal és vanília cukorral.

MOLDAVIAN “KOZONAK” AND “MACOT”

Ingredients:

- 1,2 kg of high-quality white flour;
- 350 g of sugar;
- 6 yolks;
- 2,5 yeast cubes;

Preparation:

Note: All ingredients should be stored in warm, temperature variations are not allowed in the room. Vigorously whisk the lukewarm milk and a handful of flour, leave it cool and, when it is lukewarm, mix with the remaining warm milk, yeast, sugar and the rest of the flour. Mix well and let it lift up (this is the “komlov”). Separately, mix the yolk with sugar, salt and spices until the sugar melts and until foam is made. Sprinkle the flour in a large bowl, into which is added the raised “komlov” and the yolks. Start mixing slowly until everything is well mixed together. At the beginning, the dough will be a bit harder to mix, but in time it will become elastic. Gradually add a bit of oil and mix. After the oil has mixed, add melted butter and continue to mix. Knead the dough for more than half an hour and when it starts to bubble, cover and leave it in a warm place until the amount is duplicated.

As filling, we can use ground nuts or chopped fruit. If walnuts are used, whisk the sugar with egg whites, add yeast in the size of the coffee bean, and then add the nuts and 1-2 teaspoons of cocoa. When the dough rises, divide it into three equal parts. Every part fill it with a filing and wrap it in a roll. For the twisted dough, each part should be divided into two parts. Put dough in oiled bakery tray, then cover it and leave it to rise, cover it and bake for 50-60 minutes at 160-180 degrees (depending on the oven). When it is removed from the oven, it is coated with oil, turned to one side and coated again. Then remove it from the tray and, if desired, sprinkle with the icy sugar. Cut it when it cools down.

For Easter, “Macot” (Jewish bread) is made. The Macot is made from the same dough as the “kozonak”, only the stuffing is made of 1 kg of cheese mixed with sugar, dried grapes, lemon zest, vanilla sugar, all as desired and by taste.

- 100 g of melted and chilled butter;
- 150 ml of oil;
- teaspoon of salt;
- about 700 ml of lukewarm milk;
- spices (2-3 bags of vanilla sugar, lemon zest, orange zest, rum, cinnamon).



ALIVINKA (IZ BUKOVINE-OBlast U RUMUNIJI)

Sastojci:

- 225 g kukuruznog griza
- 900 ml mleka
- 300 g pavlake
- 100 g putera
- 125 g šećera
- 200 g kravljeg sira
- 2 jaja
- 1 kesica vanilinog šećera
- 1 kesica praška za pecivo
- so

Priprema:

Kukuruzno brašno pariti na vrelin mlekom. Umutiti kravljji sir sa 50g šećera i jajima, dok smesa ne postane homogena. Smešu pomešati sa kukuruznim brašnom pareno na mlaku, dodati 100g pavlake, 80g putera, so i prašak za pecivo. Ostatom putera premazati pleh, istresti smesu na pleh. Na početku peći na jakoj vatri, a kasnije smanjiti temperaturu. Kada je kolač gotov, izvaditi ga iz rerne, iseći ga i servirati uz smesu od 200g pavlake, 75g šećera i vanilin šećera.

ALIVINKA“ (A ROMÁNIAI BUKOVINÁBÓL)

Hozzávalók:

- 225 gramm kukoricagríz
- 900 ml tej
- 300 gramm tejföl
- 100 gramm vaj
- 125 gramm cukor
- 200 gram tehén túró
- 2 tojás
- 1 zacskó vanília cukor
- 1 zacskó sütőpor
- só

Elkészítés:

A kukoricalisztet forró tejen pároljuk. A tehén túrót kikeverjük 50 gramm cukorral és tojással, amíg a massa nem lesz homogén. Ezt összekeverjük a megpárolt kukoricaliszttel, hozzáadunk 100 gram tejfölt, 80 gramm vaját, sőt és sütőport, a maradék vajjal kikenjük a tepsit, kiöntjük a masszát a tepsibe és sütjük – kezdetben erős tűzön, később viszont lecsökkentjük a hőmérsékletet. Amikor kész a kalács, kivesszük a sütőből, összedaraboljuk és a 200 gramm tejfölből, 75 gramm cukorból és vanília cukorból készült krémmel szolgáljuk fel.

ALIVINCA (SPECIFICA BUCOVINEI)

Ingrediente:

- malai 225 g
- lapte 900 ml
- smantana 300 g
- unt 100 g
- zahar 125 g
- branza de vaci 200 g
- oua 2 bucati
- zahar vanilinat 1 plic
- praf de copt 1 plic
- sare

Modul de preparare:

Malaiul se opareste cu lapte fiert. Branza de vaci se freaca cu 50 g zahar si ouale, pana ce se obtine o pasta omogena. Se amesteca cu malaiul oparit. Malaiul se opareste cu lapte fiert. Branza de vaci se freaca cu 50 g zahar si ouale, pana ce se obtine o pasta omogena. Se amesteca cu malaiul oparit, se adauga 100 g smantana, 80 g unt, sare si praf de copt. Se unge o tava cu restul untului, se toarna compozitia in tava si se coace in cuptor, la inceput la un foc iute si se continua coacerea la un foc potrivit. Cand alivinca este gata, se scoate din cuptor, se portioneaza si se serveste cu smantana amestecata cu restul de zahar si zahar vanilinat.

“ALIVINKA” (FROM BUKOVINA-AREA IN ROMANIA)

Ingredients:

- 225 g of corn semolina
- 900 ml of milk
- 300 g of cream
- 100 g butter
- 125 g of sugar
- 200 g of cow cheese
- 2 eggs
- 1 bag of vanilla sugar
- 1 bag of baking powder
- salt

Preparation:

Mix corn semolina with boiling milk. Whisk the cow cheese with 50 g of sugar and eggs, until the mixture becomes homogeneous. Mix it with boiled corn semolina, add 100 g of cream, 80 g butter, and baking powder. With the rest of the butter cover the bakery tray, shake the mixture on the tray and bake - initially on a high temperature and later lower the temperature. When the cake is ready, remove it from the oven, cut it and serve it with a mixture of 200 g of cream, 75 g of sugar and vanilla sugar..



RAZVIJENA PITA

Štrudla je jednostavan dezert u pogledu sastojaka, ali je inače veoma fina poslastica. Nekada se u banatskim selima govorilo da devojka može da se uda onda kada zna da napravi štrudlu, nikako ranije. Znači, sposobnost da se testo za štrudlu razvije tanje nego appir za cigarete je svaka domaćica morala da ima. u stvari, nije teško brazviti testo za štrudlu, to je, u stvari, veoma jednostavan postupak, za koji treba minimum strpljenja. A rezultat je veoma ukusan. Ova pita se može puniti slanim ili slatkim sirom, jabukama, bundevom, višnjama, makom, orasima – dakle, različitim nadevima, po želji.

Sastojci:

- 800 grama prosejanog brašna
- 500 ml vode
- 1 kašičica sirceta

Priprema:

Od navedenih sastojaka zamesiti glatko, elastično testo. Testo raširiti na pripremljenom stolnjaku. Podeliti ga na dva dela, premazati uljem, prekriti providnom folijom i ostaviti da odstoji bar 30 minuta. Jedan deo testa nauljiti i tegliti ga rukama iznad stola, dokle god sredina testa ne postane gotovo providna. Testo staviti na sredinu stola, vodeći računa da se ono nigde ne preklopi. Poprskati testo uljem i tegliti krajeve testa, idući oko stola. Zatim ponovo poprskati testi i vući, sve dok ne razvučete testo preko ivica stola. Odstraniti krajeve oko celog testa i ono je spremno za punjenje. Primer priprema nadeva: Bundevu oguliti i očistiti od semena, izrendati, pomešati sa šećerom, cimetom i, obavezno, kašikom griza. Višnje iz zamrzivača pomešati sa šećerom i kašikom griza. Bundevu rasporediti po celom testu i uviti u rolat uz pomoć stolnjaka. Višnje poredati samo na jednom kraju testa, a zatim uviti u rolat. Od svake kore napraviti po dva rolata, staviti u pleh, nauljiti i peći u prethodno zagrejanoj pećnici na 190 stepeni dok ne porumeni. Iseći po želji i posuti prah šećerom.

PLACINTA INTINSA

Placinta intinsa este un desert pe cat de simplu din punctul de vedere al ingredientelor, pe atat de fin. In satele banatene se spunea, odinioara, ca „atunșea-i fata bună dă măritat când șcie-ncinje plășinta” – si nu inainte! Deci abilitatea de a intinde aluatul de placinta in foi mai fine decat foita de tigara era obligatoriu insusita de orice gospodina. De fapt, nu e chiar atat de greu sa intinzi aluatul, in esenta e un procedeu simplu, care necesita un minimum de rabdare. Rezultatul, insa, e unul delicios. Placinta intinsa se poate umple cu branza dulce sau sarata, cu mere, cu ludaie (ludaie=dovleac), cu visine, mac, nuca – in fine, o diversitate de umpluturi.

Ingrediente:

- 800 de grame de faina cernuta
- 500 ml de apa
- 1 lingurita de otet

Modul de preparare:

Din toate ingredientele de mai sus se framanta un aluat neted, elastic. Aluatul se imparte in doua si se unge din abundenta cu ulei, se infoliaza si se lasa sa se odihneasca cel putin jumătate de ora. Se pune pe masa o fata de masa din panza mai plina – una veche de care sa nu va doara sufletul daca o patati cu ulei. Luati o bucata de aluat, o ungeti bine cu ulei si o rasuciti in aer asezata pe pumnii stransi, pana cand mijlocul se subtiaza pana la transparenta, apoi o asezati in centrul mesei, cu grija sa nu creati cute in aluat. Stropiti foaia cu ulei (e utila o sticla cu picurator) si cu rabdare si finete incepeti sa trageți de marginile aluatului, plimbandu-va in jurul mesei. Trageți atat cat simtitit ca permite aluatul fara a se rupe. Repetati stropitul cu ulei si trageți din nou. In final, marginile foi de placinta depasesc tablia mesei – chiar daca are si cateva gauri, nu sunt atat de mari incat sa fie vreo problema: Se taie marginile aluatului de jur imprejur. Si foaia este gata de umplut. UEMPLUTURA: 1. Dovleacul curatat de seminte si de coaja, ras, se amesteca cu zahar, scortisoara si o lingura de gris – desigur. 2. Pentru a doua umplutura am amestecat visine (din congelator) cu zahar si o lingura de gris. Umplutura de dovleac se imprastie pe toata suprafata foi, apoi se ruleaza cu fata de masa. Visinele se aseaza la o margine a foi de aluatapoi se ruleaza foaia. Din fiecare foaie se fac cate doua rulouri, se aseaza in tava, se stropesc cu ulei si se introduc in cuptorul preincins la 190 de grade: Se lasa sa se coaca pana se rumenesc: Se taie in bucati potrivite apoi se pudreaza cu zahar praf.

RÉTES

A rétes egyszerű desszert a hozzávalók tekintetében, de valójában nagyon ízletes finomság. Valamikor a báná-ti falvakban azt mondták, hogy a lány, csak akkor mehet férjhez, ha tud rétest készíteni, semmiképpen sem előbb. Tehát, minden háziasszonynak tudnia kellett kinyújtani a rétestésztát, a cigarettapapirosnál is vékonyab-bra. Valójában, nem nehéz kinyújtani a rétestésztát, ez inkább egy igen egyszerű folyamat, amelyhez minimum türelem szükséges. Az eredmény viszont nagyon finom. A rétes tölthető sós vagy édes túróval, almával, tökkel, meggyel, mákkal, dióval – szóval, kívánság szerinti különböző töltelékkel

Hozzávalók:

- 800 gramm rostált liszt
- 500 ml víz
- 1 kiskanál ecet

Elkészítés:

A fenti hozzávalókból összegyúrjuk a sima, elasztikus tésztát. Ezután a tésztát felosztjuk 2 részre, majd jól átkenjük olajjal, letakarjuk átlátszó fóliával és hagyjuk pihenni legalább 30 percig. Az asztalt letakarjuk egy kic-sit vastagabb abrosszal – régebbivel, hogy ne sajnáljuk, ha majd beolajozzuk. Vesszünk egy tésztadarabot, jól megolajozzuk, és összeszorított öklökkel kezdjük nyújtani magasra, egészen addig, amíg a közepe nem lesz sz-inte teljesen átlátszó. Az asztal közepére tesszük vigyázva arra, hogy a tészta sehol se ragadjon össze. A tésztát meglocsoljuk olajjal (csepegtetővel vagy valami mással) és nagyon türelmesen és finoman húzogatjuk a tészta széleit és megyünk az asztal körül. Addig húzzuk, ameddig a tészta engedi úgy hogy közben ne szakadjon el. Újra meglocsoljuk és újra húzogatjuk, egészen addig, amíg a tésztát nem húzzuk ki az asztal széléig. Nem gond ha a tésztán keletkezik néhány kisebb lyuk. Eltávolítjuk a tészta széleit. A tészta készen áll a töltésre. Töltés (például): 1. A tököt meghántjuk és megszabadítjuk a magoktól, lereszeljük, összekeverjük a cukorral, fájéhhall és kötelezően, egy kanál búzadarával (grízzel). 2. A hűtőből kivett meggyet összekeverjük a cukorral és egy kanál búzadarával (grízzel). A tököt felosztjuk egyenletesen a teljes tészta hosszán és az abrosz segítségével betekerjük a rétest. A meggyet csak a tészta egyik végére tesszük, majd betekerjük a rétest. Mindegyik lapból 2 rétest készítünk, beletesszük a tepsibe, megolajozzuk és a 190 fokra előmelegített sütőben sütjük, amíg meg nem pirul. Összeszeleteljük kívánság szerint és leszórjuk porcukorral.

PIE

Pie is a simple dessert in terms of ingredients, but is otherwise a very nice dessert. It used to be said in the Banat villages that a girl can marry when she knows how to make a strudel, not earlier. So, every housewife must have the ability to develop a dough thinner than the paper for cigarettes. In fact, it's not hard to bake a dough for a strudel, that is, in fact, a very simple procedure, for which the minimum patience is required. And the result is very tasty. This pie can be filled with salty or sweet cheese, apples, pumpkin, cherries, poppy, wal-nuts - therefore, different filling, if desired.

Ingredients:

- 800 grams of ground flour
- 500 ml of water
- 1 teaspoon of vinegar

Preparation:

Mix all of the above ingredients in a smooth, elastic dough. Then divide the dough into 2 parts, oil it well, cover with transparent foil and leave aside for at least 30 minutes. On the table put a thicker tablecloth, rubb it with oil. Take one part of the dough, oil it well, and start to stretch it up, until the middle becomes almost transpar-ent. Put it in the middle of the table, taking care that the dough is not overturned anywhere. Dough sprinkle with oil (dropper or something else) very patiently and start to pull the ends of the dough, going around the table. Drag as much as you feel the dough allows you not to tear it. Sprinkle again and pull again until you devel-op the dough over the edge of the table. It is not a problem if several smaller holes in the dough are produced. Remove the ends around the whole dough and the next step is filling. Filing (for example): 1. Peel and purify the pumpkin from the seed, grind it, mix it with sugar, cinnamon and spread a spoonful of semolina. 2. Mix the cherries from the freezer with sugar and a spoonful of the semolina. Spread the pumpkin on the whole dough and twist it into the roll with the help of tablecloth. The cherries are spread only at one end of the dough and then rolled into the roll. Make two rolls of each layer, put in a platter, squeeze and bake in a preheated oven at 190 degrees until it smoothes. Cut as desired and sprinkle with icy sugar.



BOGRAČ (GULAŠ IZ KAZANA)

Sastojci:

- 1 kg govedine ili divljači
- 1 kg svinjetine (grudi, rep)
- 6 glavica luka
- 6 paradajza
- 2 ljute paprike (po ukusu)
- 1 kg povrća (šargarepa, peršun, celer)
- 1,5 kg krompira

- mleveni kim i 1 tuba paste od slatke ili ljute paprike
- 2 paprike
- aleva paprika, so
- 6 kašika masti
- ZA KNEDLE:
- 2 jajeta
- 1 ravna kašika masti (ili 1 kašika maslaca)
- Brašno, so

Priprema:

Iseći meso, oljuštiti i iseckati luk. Očistiti i izrezati povrće.Paradajz malo obariti u vreloj vodi i oguliti mu kožicu, a zatim iseckati na kriške ili kockice. Krompir oguliti i iseckati na kockice. U kotlić staviti oko 6 kašika masti i dinstati luk i iseckanu papriku na zagrejanj masnoći. Dodati seckanu govedinu (ili divljač), posoliti, pobiberiti i dodati iseckani paradajz. Promešati i ostaviti da prokuva, a zatim dodati toliko vode da se prekrije meso i kuvati. Kada je meso napola kuvano (po potrebi dodavati pomalo vode) dodati isečeno svinjsko meso. Ostaviti da sve zajedno kuva nekoliko minuta, a zatim dodati iseckano povrće. Kuvati sve zajedno još malo, a zatim dodati pas-tu od paprike, alevu papriku i mleveni kim. Sve dobro promešati i naliti vodom da prekrije meso. Nakon toga, ostaviti da se kuva, pa dodati iseckanu ljutu papriku. Po potrebi dodati još soli i bibera. Kada je meso kuvano, dodati krompir. Za pripremu knedli potrebno je u jednoj posudi izmešati 2 jajeta, ½ kašike soli i 7-8 kašika braš-na. U smesu dodati jednu ravnu kašiku masti i sve dobro izmešati. Po proceni, dodati količinu vode potrebnu da se dobije ni previše gusto, a ni previše retko testo. Kada je krompir skuvan, knedle izvaditi kašikom i stavljati direktno u kotlić i sve zajedno kuvati još malo. Poslužiti dok je vruće.

BOGRACS LA CEAUN

Ingrediente:

- 1 kg carne vita sau vanat
- 1 kg carne porc (piept, coada)
- 6 bucati ceapa
- 6 bucati rosii
- 2 ardei iuti (fiecare pune ardei iute dupa gust, dar la fel de bine se poate si omite daca nu va place sa fie foarte condimentat)
- 1 kg legume (morcovi, patrunjel, telina)
- 1,5 kg cartofi
- 2 bucati ardei gras

- sare
- boia de ardei
- chimen macinat si 1 tub pasta de ardei dulce si iute
- 1 linguri untura
- PENTRU GALUSTE:
- 2 oua
- 1 lingura rasa untura (sau 1 lingura unt)
- faina
- Sare

Modul de preparare:

Portionam intai carnea. Ceapa o curatam si o taiem marunt. Legumele se curata si se taie felii. Rosiile le oparim in apa fierbinte si indepartam pielita, apoi le taiem felii sau cubulete. Cartofii se curata si se taie cubulete. Pu-nem in ceaun circa 6 linguri mari de untura si pe untura incinsa calim ceapa taiata si ardeii taiati marunt Adaug-am intai carnea de vita sau vanat peste, condimentam cu sare, piper, si adaugam si rosiile taiate. Amestecam si lasam sa dea cateva clocote impreuna, dupa care punem atata apa cat sa acopere carnea si lasam sa fiarba. Cand carnea e fiarta de jumate (daca mai e nevoie mai adaugati cate un pic de apa) si apa a scazut adaugam si carnea de porc portionata. Lasam sa se caleasca impreuna cateva minute apoi adaugam legumele feliate. Le calim impreuna cu carnea dupa care adaugam pasta de ardei 1 lingura boia, 1 lingurita de chimen macinat. Amestecam bine toate aceste ingrediente cu carnea si adaugam apa cat sa acopere cu 2 palme carnea. Lasam sa fiarba mai departe si adaugam ardeii iuti feliat. Gustam si daca mai e nevoie condimentam cu sare sau piper. In momentul in care carnea e fiarta adaugam cartofii taiati cubulete (daca e prea gros bogracsul mai adaugati un pic de apa). In timpul cat cartofii fierb pregatim galustele pentru bogracs in felul urmator. Intr-un vas punem 2 oua, ½ lingurita sare, 7-8 linguri faina si le amestecam. Adaugam 1 lingura rasa de untura cu care amestecam bine si punem atata apa cat sa obtinem un aluat nu prea gros dar nici prea subtire care sa curga prea tare. Galustele le rupem cu o lingurita direct in ceaun cand cartofii sunt fierti si lasam sa fiarba cateva clocote.Se serveste fierbinte. Bogracsul e mult mai bun daca folosim mai multe tipuri de carne

BOGRÁCSOS

Hozzávalók:

- 1 kg marhahús vagy vadhús
- 1 kg disznóhús (mellehúsa, farok)
- 6 fej hagyma
- 6 paradicsom
- 2 csípős paprika (ízlés szerint)
- 1,5 kg krumpli

Elkészítés:

Először összevágjuk a húst. Megpucoljuk és összedaraboljuk a hagymát, meghántoljuk és összevágjuk a zöldségfélét. A paradicsomot egy kicsit megpároljuk a forró vízben és leszedjük a bőrét, majd összeszeleteljük vagy összedaraboljuk. A krumplit meghántjuk és kockákra vágjuk. A bográcsba teszünk kb. 6 kanál zsírt, és a megmelegített zsíron megpirítjuk a hagymát és az összedarabolt paprikát. Ezután hozzáadjuk az összedarabolt marhahúst (vagy a vadat), megsózzuk, megborsozzuk, és hozzáadjuk az összevágott paradicsomot. Összeke-verjük és hagyjuk felforni (hagyjuk főni néhány pillanatig), majd hozzáadunk annyi vizet, hogy ellepje a húst és tovább főzzük. Amikor a hús félig megfőtt (szükség szerint adhatunk hozzá egy kevés vizet) és amikor a víz egy kicsit elpárolgott, hozzáadjuk az összedarabolt disznóhúst. Hagyjuk, hogy minden együtt főjjön néhány percig, majd hozzáaadjuk az összedarabolt zöldségfélét. Megint mindent együtt főzünk, majd hozzáadjuk a Piros Aranyt, a fűszerpaprikát és a darált köménymagot. Mindent jól összekeverünk és felöntjük sok vízzel, hogy két ökölnyire ellepje a húst. Ezután hagyjuk még főni, majd hozzáadjuk az összedarabolt csípős paprikát. Megkóstoljuk, és hozzáadunk még sót és borsot, ha szükséges. Amikor a hús megfőtt, hozzáadjuk a krumplit (ha túl sűrű, hozzáadunk még vizet). Amíg fő a krumpli, elkészítjük a galuskákat úgy, hogy egy edényben össze-keverünk 2 tojást, ½ kávéskanál sót és 7-8 kanál lisztet. Hozzáadunk 1 sima kanál zsírt és az egészet jól össze-keverjük, valamint hozzáadunk annyi vizet hogy a tészta ne legyen se túl sűrű, se túl ritka. Amikor megfőtt a krumpli, a galuskákat kanállal szaggatjuk és közvetlenül a bográcsba rakjuk és mindent egybe főzünk még egy kicsit. Addig kell tálnunk, amíg még meleg. Ez az étel finomabb, ha több fajta húst használunk.

BOGRAC

Ingredients:

- 1 kg of beef or venison
- 1 kg of pork (chest, tail)
- 6 onions
- 6 tomatoes
- 2 hot peppers
- 1 kg of vegetables (carrots, parsley, celery)
- 1,5 kg of potatoes
- Cumin, 1 tube paste of sweet or hot pepper

- 2 paprika
- só, fűszer paprika
- darált köménymag és 1 Piros Arany (édes vagy csípős)
- 6 kanál zsír
- A GALUSKÁKHOZ:
- 2 tojás
- 1 sima kanál zsír (vagy 1 kanál vaj)
- liszt, só

- 2 peppers
- Grounded sweet pepper, Salt
- 6 tablespoons of fat

FOR DUMPLINGS (THE NOODLE):

- 2 eggs
- 1 flat spoon of fat (or 1 tbsp butter)
- flour
- salt

Preparation:

First cut the meat. Peel and chop onions and purify and cut vegetables. Boil tomato for a very short time, peel it and cut it. Peel the potato and cut it on cubes. Put about 6 tablespoons of fat in the deep pot, and put the onion and chopped pepper on the heated fat. Then add chopped beef (or venison), salt, grounded pepper and add chopped tomatoes. Stir and let it boil (let it cook for a few moments), then add so much water to cover the meat and continue to boil. Half way (add water if necessary), add pork meat. Let it cook for a few minutes together, then add chopped vegetables. Again, cook it for a while, than add one tube of pepper, grounded sweet pepper and cumin. Stir well and add a water to cover the meat for two palms. After that, leave it still cooking and add chopped hot peppers. Taste it and add salt and ground pepper if necessary. When the meat is cooked, add po-tatoes (if it is too dense, add more water). While the potato is cooking, make the dumplings in a pot, mix 2 eggs, ½ teaspoon of salt, and 7-8 spoon of flour. Add 1 spoon of fat and mix well, add the water so the dumplings are not to soft neither too firm. When the potato is cooked, add the dumplings with a spoon and continue cooking. Serve while it's hot. This meal is tastier if you use several different meat.

JELO OD KISELIH KRASTAVACA (OLTENIJA)

Sastojci:

- 1 kg kiselih krastavaca
- 1 kg mesa (svinjetina, teletina, jagnjetina)
- 3 luka
- 1 čaša bujona od paradajza, zgusnutog sa belim brašnom
- 2 čaše suncokretovog ulja
- suvi timijan
- mirođija
- biber

Priprema:

Iseckati luk i dinstati ga na ulju. Nakon što luk omekša, dodati meso. Kada se meso malo isprži, naliti toplu vodu i ostavite da kuva pola sata. Kisele krastavčiće dobro oprati, iseckati i dodati u mesu. Sve začiniti biberom i timijanom. Kada sve omekša, preliteri gustim bujonom i ostaviti da kuva još pola sata. Na kraju, posuti seckanom mirođijom i poslužiti.

SAVANYÚ UBORKÁBÓL KÉSZÜLT ÉTEL (OLTENIA)

Hozzávalók:

- 1 kg savanyú uborka
- 1 kg hús (disznó, borjú, bárány)
- 3 hagyma
- 1 pohár, fehér liszttel megsűrűsített paradicsomleves
- 2 pohár napraforgó olaj
- száraz kakukkfű
- kapor
- bors

Elkészítés:

A hagymát összedaraboljuk és olajon pirítjuk. Amikor megpuhul, hozzáadjuk a húst, majd miután a hús is egy kicsit megpirul, felöntjük meleg vízzel és hagyjuk főni egy jó fél óráig. A savanyú uborkákat összedaraboljuk és jól megmossuk (hogy ne legyenek túl sósak), hozzáadjuk őket a húshoz és mindent megfűszerezünk borssal és kakukkfűvel. Amikor minden megpuhul, ráöntjük a sűrű paradicsomlevest és hagyjuk főni még egy fél óráig. A végén leszórjuk összedarabolt kaporral és felszolgáljuk.

MANCARE DE CASTRAVETI MURATI (OLTENIA)

Ingrediente:

- 1 kg de castraveti murati (in saramura)
- 1 kg de carne (de porc, manzat, miel)
- 3 cepe
- 1 pahar de bulion de rosii ingrosat cu faina Arpis
- 2 linguri ulei din floarea soarelui
- cimbru uscat
- marar
- piper

Modul de preparare:

Se toaca ceapa pestisori si se pune la calit in ulei din floarea soarelui Cand s-a muiat, se adauga carnea, iar cand aceasta a prins coaja, se stinge cu apa calda si se lasa sa fiarba o jumatate de ora; Castravetii se taie bucatele, se spala bine (sa nu fie prea sarati) si se pun in mancare, cu piper si cimbru; Dupa ce se inmoaie, se toarna bulionul ingrosat cu faina alba si se mai lasa pe foc inca jumatate de ora; La sfarsit, se presara mararul tocat.

THE DISH MADE OUT OF PICKLED CUCUMBER (OLTENIA)

Ingredients:

- 1 kg of pickled cucumbers
- 1 kg of meat (pork, veal, lamb)
- 3 onions
- 1 glass of tomato broth, thickened with white flour
- 2 glasses of sunflower oil
- dry thyme
- dill
- pepper

Preparation:

Cut the onion and fry it on the oil. When it softens, add the meat, and after the meat is frizzy, pour hot water and let it cook for half an hour. Pickled cucumbers wash well (not to be salty) and cut it, add them to the meat and season with pepper and thyme. When everything softens, add thick broth and leave to cook for another half an hour. In the end, sprinkle with chopped dill and serve.



PITICE SA KISELIM KUPUSOM IZ ERDELJA

Sastojci:

- ZA TESTO:
- oko 1 kg brašna + 1 kvasac
 - 400 ml mlake vode
 - 50 g kvasca
 - 5 kašika ulja
 - 1 kašičica šećera
 - 1 kašičica soli

Priprema:

Priprema nadeva: Prvo pripremiti nadev da bi se ohladio. Luk iseckati na kockice i dinstati, a zatim dodati sitno iseckan kupus. Dodati kečap, začiniti po ukusu i na kraju dodati mirođiju. Ostaviti sa strane da se ohladi. Priprema testa: Kvasac pomešati sa šećerom i mlakom vodom. Brašno staviti u veći sud, pa u sredini dodati kvasac i ostaviti da nadođe. Zatim dodati ulje i so i umesiti. Ako je potrebno, dodati još brašna ili vode. Dobro umesiti smešu, a zatim prekriti krpom i ostaviti testo da se udvostruči. Posuti sto brašnom i od testa napraviti male krugove koji se pune nadevom od kupusa. Preklopiti svaki krug na pola da se dobije polumesec, a krajeve dobro utisnuti viljuškom. Ostaviti testo da odstoji još oko 15 minuta, a zatim se prži u vrelom ulju. Kad porumeni, testo vaditi u posudu obloženu papirnom salvetom ili ubrusom da bi se upio višak masnoće. Pitice služiti tople ili hladne. Pita se može praviti i sa krompirom.

PLACINTA ARDELENEASCA CU VARZA MURATA

Ingrediente:

- ALUAT:
- aproximativ 1 kg faina + cubulet de drojdie
 - 400 ml apa calduta
 - 50 g drojdie
 - 5 linguri ulei
 - 1 lingurita zahar
 - 1 lingurita sare

Modul de preparare:

Mod preparare umplutura: Prima data se prepara umplutura, pentru a se raci. Ceapa se taie cubulete si se caleste in ulei, dupa care se adauga varza taiata marunt. Se lasa pe foc pana se patrunde bine dupa care se adauga ketchup-ul, se condimenteaza dupa gust cu sare, vegeta si piper si la sfarsit se adauga mararul. Dupa ce este gata se da deoaparte si se lasa la racit.

Mod preparare aluat: Drojdia se amesteca cu zaharul si apa calduta. Faina se pune intr-un vas mai mare, iar in mijloc se adauga drojdia si se lasa pana ce acesta incepe sa faca basicute. Peste se adauga uleiul si sarea si se amesteca formand astfel un aluat. Daca mai este nevoie se mai adauga faina sau apa. Se framanta bine aluatul, dupa care se lasa deoparte acoperit cu un prosop pana ce isi dubleaza volumul. Se tapeteaza masa cu faina si se intind rotunduri mici din aluat, care se umplu cu varza. Acestea se impacheteaza pe jumătate formanduse astfel mici semilune. La capat se sigileaza bine cu furculita. Se mai lasa aproximativ 15 minute pe masa dupa care se prajesc in ulei incins. Cand sunt rumenite frumos se scot intr-un vas tapetat cu servetele. Se servesc calde sau reci.

Retete vechi aduse de primii colonisti din Szentos

- ZA NADEV:
- 1 glavica kiselog kupusa odgovarajuće veličine
 - 1 glavica luka
 - 200 ml kečapa
 - 70 ml ulja
 - so, biber, vegeta po ukusu
 - mirođija
 - ulje za prženje

ERDÉLYI SAVANYÚ KÁPOSZTÁS KIS PITÉK

Hozzávalók:

- TÉSZTÁHOZ:
- kb. 1 kg liszt + 1 élesztő
 - 400 ml langyos víz
 - 50 gramm élesztő
 - 5 kanál olaj
 - 1 kiskanál cukor
 - 1 kiskanál só

Elkészítés:

A töltelék: Először a töltelékét készítjük el, hogy ki tudjon húlni. A hagymát kockákra vágjuk és olajon pirítjuk, majd hozzáadjuk az apróra vágott káposztát. Amikor jól megpirul, hozzáadjuk a ketchupot, ízlés szerint megfűszerezzük és a végén hozzáadjuk a kaprot. Félre tesszük hogy kihűljön.

A tészta: Az élesztőt összekeverjük a cukorral és a langyos vízzel. A lisztet nagyobb edénybe tesszük, majd a közepébe beletesszük az élesztőt és hagyjuk, hogy elkezdjen dolgozni. Ezután hozzáadjuk az olajat és a sót és meggyúrjuk. Amennyiben szükséges, adunk hozzá még lisztet vagy vizet. Jól összegyúrjuk, majd letakarjuk ronggyal és hagyjuk hogy a tészta megduplázódjon. Az asztalt meglisztezzük és a tésztából kis köröket készítünk, amelyeket káposztából készült töltelékkel töltünk meg. Mind-egyik kört megfűszerezzük, bezárjuk úgy, hogy félhold alakot kapjunk, a széléit meg jól lenyomkodjuk villával. Hagyjuk állni még kb. 15 percig, majd ezután forró olajban sütjük. Amikor megpirulnak, a félholdakat kiszedjük az edénybe, melynek aljára papír szalvétát teszünk, hogy beszívja a felesleges zsírt. Melegen vagy hidegen tálaljuk.

PIE WITH SAUERKRAUT FROM ERDELJ

Ingredients:

- DOUGH:
- about 1 kg of flour + 1 yeast
 - 400 ml of lukewarm water
 - 50 g of yeast
 - 5 tablespoons of oil
 - 1 teaspoon of sugar

Preparation:

First prepare the filling to cool down. Fry the onion chopped into cubes and add prepared cabbage. When it is well fried, add the ketchup, season it by taste and finally add a dill. Leave aside to cool down.

The dough: Mix the yeast with sugar and lukewarm water. Flour should be placed in a larger dish, then add the yeast to the middle and leave it to rise. Then add the oil and mix it together. If necessary, add more flour or water. Mixed dough cover with a cloth and leave the dough to double. Sprinkle table with flour, place the dough, make small circles fill it with cabbage filling. Fold each circle in a half to get the crescent, press well the ends with a fork. Leave it aside for about 15 minutes and then fry it in hot oil. When golden brown, remove the pies into a bowl covered with a paper napkin to absorb excess fat. Serve hot or cold.

- TÖLTÉLKHEZ:
- 1 megfelelő nagyságú fej savanyú káposzta
 - 1 fej hagyma
 - 200 ml ketchup
 - 70 ml olaj
 - só, bors, ízlés szerinti vegeta
 - kapor
 - olaj a sütéshez

- 1 teaspoon of salt
- FILLING INGREDIENTS:
- 1 cup of sour cabbage1 onion
 - 200 ml of ketchup
 - 70 ml of oil
 - Salt, pepper, vegetables to taste
 - dill, oil

BELULE ČORBA

Sastojci:

- 100 g crnog luka
- 1 kašika masti
- 1 kafena kašika tucane crvene paprike
- 3 l vode u kojoj je bio pasulj
- 12 g kuhinjske soli ili po ukusu
- rezanci

CIORBA "BELÜLE"

Ingrediente:

- 100 g ceapă
- 1 lingură untură
- 1 linguriță boia
- 3l apă (în care s-a fiert fasolea)
- 12 g sare
- tăiței

BELULE LEVES

Hozzávalók:

- 100 g vöröshagyma
- 1 evőkanál zsír
- 1 mokkás kanál tört piros paprika
- 3 l viz-a szárazbab főzőleve
- 12 g metélt
- ízlés szerint só

BELULE SOUP

Ingredients:

- 100 g onion
- 1 tablespoon of fat
- 1 teaspoon of ground red paprika
- 3l of water the wick contain beans
- 12 g of salt by taste
- noodles

Priprema:

To je bila uobičajena posna hrana, u toku godine se pripremala na dan velikog oprosta, kada su kuvali gust pasulj, na koji nisu stavljali meso, već pečene kolutiće od luka. Uz čorbu su spremali tzv. Šuhantek, od luka na masti posuto mlevenom paprikom, na koji su dodali puno vode od pasulja. Posolili su ga i to su skuvali sa širokim rezancima.

Modul de preparare:

Aceasta este mâncare obișnuită de post, care peste an s-a pregătit de Ziua iertării, când s-a gătit fasole groasă, dar nu cu carne, ci cu cercuri fripte de ceapă. Pe lângă această ciorbă, s-a mai pregătit și așa numit "Șuhantec" din ceapă călită pe untură, cu boia, peste care s-a turnat multă apă în care s-a fiert fasolea. S-a presărat cu sare și în aceasta s-au fiert tăiței largi.

Elkészítés:

Szokásos böjti eledel volt, évközben pedig a nagymosás napján készült. Amikor is tört babfőzeléket főztek, s rá nem húst, hanem sült hagymakarika feltételt adtak. A leveshez nagy kockára vágott hagymából zsíron futtatott, pirospaprikával megszórt ún. Suhantékot készítettek és jó sok bablével feleresztették. Megsózták és széles metéltet főztek bele.

Preparation:

It was the usual food for fasting, during the year preparing for the day of great forgiveness, when they cooked dense beans, without meat, just with roasted onion rings. With the soup they prepared the so-called: „Șuhantek”, from the onions on the oil sprinkled with ground pepper, to which they added a lot of water from beans. They cooked it with a noodles.

PALENTA OD KLICA

Priprema:

Cela semena žita za jelo u tankom sloju stavimo na vlažnu krpu i u mraku, konstantno držeći vlažnim, pustiti da za nekoliko dana proklija. Pokriti vlažnom krpom. Klijanje vršimo dok ne dostigne 3-5 cm, (vodimo računa da klice ne pozelene). Posle toga klice sameljemo na mašini za mlevenje mesa i na to sipamo mlaku vodu. Sok procedimo, pa ostatak properemo još jednom. Od 0,5 kg žita treba da dobijemo dva litra soka od klica bele boje, koji je osnovni sastojak palente. Tome dodamo toliko pšeničnog brašna, koliko je neophodno da bi dobili gustu masu sličnu kao testo za palačinke, koju dobro promešamo i izradimo. Dobijenu masu sipamo u tepsiju i ispečemo. Vreme pečenja je oko 2-2,5 sata.

MĂMĂLIGĂ DIN GERMENI

Modul de preparare:

Se lasă boabe întregi și sănătoase de grâu între două prosoape ude, timp de mai multe zile, să încolțească. Se lasă atâta timp până germenii cresc 3-5cm. Avem grijă ca germenii să nu înverzească. După aceea, germenii îi măcinăm cu mașina de tocat carne și punem apă caldă peste ei. Sucul îl strecurăm, și mai spălăm încă o dată!. Din 0,5kg grâu trebuie să obținem 2 litrii de suc de germenii de culoare albă, care este ingredientul de bază pentru mămăligă. Acestui suc îi adăugăm atâta făină de grâu, până când nu are grosimea ca pentru clătite, și amestecăm bine. Amestecul primit îl turnăm într-o tavă și punem la copt timp de 2-2,5 ore.

CSÍRAMÁLÉ

Elkészítés:

A kiválógaott, egészséges, ép szemeket tartalmazó étkezési búzát vékony rétegben nedves ruhára rakjuk, és sötétben, mindig nedvesen tartva, néhány nap alatt kicsíráztatjuk. Nedves ruhával letakarjuk, így biztosítva a sötétséget. A csíráztatást addig végezzük, amíg el nem éri a 3-5 cm-t. (Vigyázzunk arra, hogy a csíra ne zöldüljön ki). Ezt követően a csírá húsdaálón ledaráljuk és langyos vizet öntünk hozzá. A levét leszűrjük, majd a maradékot még egyszer kimossuk. 0,5 kg búzából két liter fehér színű, csírá levét nyerünk, amely a málé alapanyaga. Ehhez annyi búzalisztet adunk, hogy sűrű palacsintatészta állagú masszát kapjunk, amelyet jól kikeverünk. A kikevert masszát tepsibe öntjük és kisütjük. A sütési idő kb. 2-2,5 óra

WHEAT GERM POLENTA

Preparation:

Selected, healthy, whole seeds of wheat grain in a thin layer are placed on a damp cloth and in the dark, constantly holding it wet, let it germinate in a few days, until reaches a 3-5 cm. Take care that the wheat germs become green. After that the wheat germs need to be minced on the machine, add lukewarm water. Filter the juice, and washout the rest one more time. From 0.5 kg of wheat we need to get two liters of white-colored juice, which is the basic ingredient of the polenta. Add as much wheat flour as necessary to get a thick mass similar to a pancake dough, which is stirred well. The resulting mass pour into baking tray and bake. The baking time is about 2-2.5 hours.

KISELA ČORBA OD KUPUSA

Sastojci:

- 400 g kiselog kupusa iz bureta
- 800 g dimljene butkice ili 25 dkg dimljene kobasice
- 3l vode
- prstohvat mlevenog bibera
- prstohvat soli
- 1 sušena cevasta crvena paprika
- zaprška (1 kašika masti, 1,5 kašika brašna)

Priprema:

Kupus iz bureta se priprema sa malo vode, da bude gusto. U šerpu staviti kupus, meso. Dodati biber, so, paprika. Kad se sve skuva, zapržiti. Prilikom serviranja se može dodati 1 kašika pavlake.

SAVANYA KÁPOSZTALEVES

Hozzávalók:

- 400 g hordós savanyú káposzta
- 800g füstölt csülök csontosan vagy 25 dkg füstölt kolbász
- 3 l víz, csipet őrölt bors
- csipet só
- 1 szárított csöves piros paprika
- rántás (1 evőkanál zsír, 1,5 evőkanál liszt)

Elkészítés:

A hordós káposztát kevés vízben – inkább főzelékszerűen, mint levesként – fazékban főzzük, belerakott hússal, borssal, sóval, a paprikával ízesítjük, ha megfőtt berántjuk. Régen azt tartották, hogy minél többször melegítették fel a kemencében, annál jobb az íze. Találáskor tányéronként 1 evőkanál tejfölt rakhatunk.

CIORBĂ DE VARZĂ ACRĂ

Ingrediente:

- 400 g varză murată
- 800 g rasol afumat (sau 250g cârnați afumat)
- 3l apă
- piper
- 1 ardei lung uscat
- 1 lingură untură
- 1,5 lingură făină

Modul de preparare:

Se pune varza murată la fiert cu puțină apă ca să nu fie prea lichid, apoi se pune carnea și se condimentază. La sfârșit se face prăjeala din untură și făină, și se toarnă peste varză. Se poate servi și cu smântână. Se crede că această mâncare devine tot mai gustoasă dacă se încălzește de mai multe ori.

SOUR CABBAGE BROTH

Ingredients:

- 400 g of pickled cabbage
- 800 g of smoked ham or 25 dkg smoked sausages
- 3l of water
- ground pepper
- salt
- 1 dry red paprika
- browned flour (1 spoon of fat, 1,5 spoon of flour).

Preparation:

The pickled cabbage is prepared with a little water - more dense, but like soup - cooked in a pot, which contains meat, spiced with pepper, salt, pepper. When cooked, the brown flour is added. It is used to be considered that the more time the dish was warmed up in the burning furnace, the taste was better. The cream can be added while serving.

OVČIJE MESO U KOTLIĆU - NA PASTIRSKI NAČIN

Sastojci:

- 2 kg ovčijeg mesa
- 300 g crnog luka
- 1 kašika soli
- 3 cevaste ljute paprike
- 40 g mlevene paprike
- 100 g masti

Priprema:

U kotlić se sastojci stavljaju po sledećem redosledu: red mesa, red luka, red cevaste paprika. Kada se jelo skuva, skine se mast sa površine, pomeša se sa mlevenom paprikom i vrati u kotlić, da provri.

CARNE DE OAIE DIN CEAUN (ÎN MOD ȚĂRĂNESC)

Ingrediente:

- 2kg carne de oaie
- 300 g ceapă
- 1 lingură sare
- 3 ardei lungi iuți
- 40 g boia
- 100 g untură

Modul de preparare:

Se pun toate ingredientele în ceaun în felul următor: un strat de carne, apoi unul de ceapă și ardeiul. Procedeu se repetă până când nu se termină toate ingredientele. Când este fiert, se strânge grăsimea care s-a format la suprafață, se amestecă cu boia și se întoarce peste carne, se amestecă și se mai fierbe încă pușin până când nu este gata. Cândva, în trecut, țăranii au mâncat aceasta cu pâine, îndată ce s-a luat de pe foc.

BIRKAHÚS BOGRÁCSBAN - JUHÁSZOSAN FŐZVE

Hozzávalók:

- 2 kg birkahús
- 300 g vöröshagyma
- 1 evőkanál só
- 3 db csöves erős paprika
- 40 g fűszerpaprika
- 100 g zsír

Elkészítés:

A bográcsba az alábbi sorrendben rakjuk a hozzávalókat: egy sor hús, rá a hagyma, csöves paprika, majd előlről. Amikor megfőtt az étel tetejéről leszedjük a zsírt, úszerpaprikával elkeverjük és visszaöntjük a bográcsba, majd felforraljuk. Régen a juhászok felforralás után azonnal kenyérrel fogyasztották.

SHEEP MEAT COOKED IN THE POT IN A SHEPHERD MANNER

Ingredients:

- 2 kg of sheep meat
- 300 g onion
- 1 teaspoon of salt
- 3 red paprika
- 40 g grounded paprika
- 100 g of fat

Preparation:

In the pot the ingredients are put in the following order: meat, onion, red pepper, and repeat. When the dish is cooked, the grease is removed from the surface, it mixes with ground pepper and pours back to cook. In the past, shepherds ate it hot, with bread.

DINSTANI KUPUS

Sastojci:

- 1,5 kg rendana glavica kupusa
- 2 kašike masti
- 1 kafena kašika soli
- malo kima

Priprema:

Rendana glavica kupusa se izdinsta na masti da bude mekana, a u međuvremenu se dodaju so i kimom. Po želji, dodati dimljenju kobasicu ili neko drugo meso.

VARZĂ CĂLITĂ

Ingrediente:

- 1,5kg varză
- 2 linguri untură
- 1 linguriță sare
- puțin chimen

Modul de preparare:

Varza rasă se căleşte pe untură ca să devină moale; între timp se condimentează cu sare și chimen. În trecut s-a făcut cu cârnați afumați și a fost considerată ca mâncare completă, astăzi este servită asortată cu carne

DINSZTELT KÁPOSZTA

Hozzávalók:

- 1,5 kg gyalult fejes káposzta
- 2 evőkanál zsír
- 1 mokkáskanál só
- kevés köménymag

Elkészítés:

A gyalult fejes káposztát zsíron puhára pároljuk, közben sóval, köménymaggal ízesítjük. Régen esetleg füstölt kolbász hozzáadásával tartalmas egytálétel volt, ma inkább a húsételek körete.

STEWED CABBAGE

Ingredients:

- 1,5 kg grated cabbage
- 2 spoon of fat
- 1 teaspoon of salt
- cumin

Preparation:

Grated cabbage is cooked on fat until become soft, spiced with salt and cumin. Sometimes, with the addition of smoked sausage, it was considered to be single dish. Today it is served along the other meat dishes.

OVČIJI GULAŠ U KOTLIĆU

Sastojci:

- 200 g masti
- 400 g crnog luka
- 2 kg ovčije meso sa kostima
- 2 kom zelene paprike (ne ljute), može da bude i bela paprika
- 2 kom paradajza
- 1 kom čeri paradajz, ili dobro ljuta zelena paprika
- 2 čena belog luka
- kim, biber, so
- po ukusu može da se stavi i Piros Arany (Zlatna Crvena)

Priprema:

Meso proprati u vodi sa sirćetom da bi se odstranio loj. Iseckati meso, pa polovinu sa više kosti staviti u kotlić, koji smo prethodno namazali mašču. Polovinu sitno iseckanog belog luka dodati na meso i posuti kimom. Ostatak ovčijeg mesa staviti u kotlić. Ostatak luka, malo kima i malo soli dodati na to. Dinstati malo, pa sipati vode, dok se sve ne prekrije. Kuvati na jačoj vatri. Kada se skuva do pola, dodati neljutu papriku iseckanu na kockice, paradajz bez ljuske, i beli luk. Po želji, dodati i Piros Arany (Zlatna Crvena), ali obazrivo zbog soli koja se nalazi u njemu. Tada već smanjujemo vatru ili dižemo kotlić, pošto se zbog Piros Arany (Zlatne Crvene), može zalepiti. Sve zajedno kuvati dok se meso skoro ne skuva. Staviti ljutu papriku ili iseckanu ljutu papriku. Kada se skroz skuva (meso se odvoji od kostiju) dodati mađarsku mlevenu papriku vodeći računa o količini. (U kotlić od 10 litara otprilike 3-4 pune supene kašike).

GULAŞ DE OAIE ÎN CEAUN

Ingrediente:

- 200 g untură
- 400 g ceapă
- 2 kg carne de oaie (cu oase)
- 2 ardei verzi (dulci)
- 2 roşii
- 2 roşii cherry (sau un ardei iute)
- 2 căţei de usturi
- chimen, sare, piper
- boia (după preferinţă)

Modul de preparare:

Înainte de ce se începe cu gătitul, se recomandă ca să se spele carnea în apă cu oţet, ca să se îndepărteze unsoarea. Apoi porţionăm carnea, şi mai întâi punem în ceaun (pe care mai întâi l-am uns cu unsoare) jumate din cantitatea de carne, cea care are oase, Apoi presărăm cu chimen şi punem o jumătate din ceapa tocată. Apoi adăugăm restul de carne şi ceapă, la fel şi chimen şi condimentăm cu sare după gust. Totul se căleşte puţin, şi se adaugă apă ca să acopere totul. Se fierbe la foc mai tare, dar să nu ardă. Când e pe jumate gata, adăugăm ardeiul (cel dulce) tăiat cubuleţe, roşiile curăţate şi usturoiul tocat. După gust se mai poate adăuga şi boia, dar foarte atent cu ea din cauza sării care conţine. Când se adaugă boia, se micşorează focul (sau se ridică ceaunul) ca să nu se lipească. Se fierbe totul. Spre sfârşit se adaugă ardeiul iute. Mâncarea este gata atunci când carnea se separă uşor de oase. Atunci se adauşă şi boia unzurească. (la 10l se pun 3-4 linguri). Totul se amestecă bine.

BIRKAPÖRKÖLT BOGRÁCSBAN

Hozzávalók:

- 200 g zsír
- 400 g vöröshagyma
- 2 kg csontos birkahús
- 2 db zöldpaprika (nem erős), lehet fehér tv paprika is
- 2 db paradicsom
- 1 db cseresznyepaprika, vagy jó erős zöldpaprika
- 2 gerezd fokhagyma
- köménymag, bors, só
- valamint aki szereti tehet bele Piros Aranyat

Elkészítés:

A húst nem árt ecetes vízzel leöblíteni, ill. A faggyúkat eltávolítani. Összevágjuk a húst, majd a felét, amely csontosabb, az előzőleg kizsírozott bográcsba rakjuk. Az apróra vágott vöröshagymának a felét a húsrá dobjuk, köménymagot is közé hintjük. Ezután a maradék birkát is a bográcsba rakjuk, és a maradék hagymát, valamint egy kevés köménymagot, és ízlés szerint sót hintünk a tetejére. Pároljuk egy kicsit, majd felöntjük hideg vízzel, amíg bőven el nem lepi. Majd erősebb tűzön főzzük, ügyelve nehogy véletlen odakapjon. Amikor félig megfőtt belerakjuk a kockára vágott nem erős paprikát, a héjától egfosztott paradicsomot, és a fokhagymát. Ízlés szerint a Piros Aranyból is bele lehet rakni, de vigyázat a só tartalma miatt. Ekkor már a tüzet lejjebb vesszük, vagy a bográcsot felemeljük, mert a Piros Arany miatt le is ragadhat. Együtt főzzük addig, amíg a hús majdnem megfő. Erre tesszük erős paprikát, vagy az összedarabolt erős paprikát. Amikor teljesen megfőtt (a hús elválna a csonttól), akkor belerakjuk a finom magyar fűszerpaprikát, vigyázva, a mennyiségre. (10 literes bográcsba kb. 3-4 púpozott evőkanállal).

SHEEP STEW IN THE POT

Ingredients:

- 200 g of fat
- 400 g onions
- 2 kg sheep meat with bones
- 2 green paprika (non-spiced), it can use also yelow pepper
- 2 tomatoes
- 1 cheery tomato, or green hot pepper
- 2 garlic cloves
- cumin, pepper, salt
- Piros Arany (gold-red)

Preparation:

Wash the meat in the mix of water and vinegar, so that you can remove the suet. The half of the chopped meat with bones put it in the pot, greased previously. The half of chopped garlic and cumin add on the meat. After that the other half of the meat also put in the pot, with the rest of the onion, cumin and salt. cook for a while and then put water so all the meat is covered. Cook carefully so that it doesnt burn. Halfway of the cooking add regular pepper chopped into the cubes, tomato without peel, and garlic. You can also add Piros Arany, but be carefull with the salt. Then low the temperature or lift up the pot cover, so the Piros Arany doesnt stick. Cook until the meat is almost done. Add chopped hot pepper. When the meat is cooked, remove from the bones add grounded hungarian paprika, taking care of the amount (in 10 l, 3-4 full spoon of paprika).

SARMA (PUNJENI KUPUS)

Sastojci:

- 1,5 kg mlevenog svinjskog mesa
- 10 komada zrelog lista kupusa iz bureta
- 1 kg sitnog kiselog kupusa iz bureta
- 150 g pirinča
- 4 čena belog luka
- 1 ravna supena kašika tucane paprike,
- 1 dl vode
- 20 g soli
- malo mlevenog bibera i kima.

Priprema:

Prepoloviti papriku, beli luk zgnječiti i meso samleti. Kiseli kupus sa paprikom staviti u šerpu. Mleveno meso sa belim lukom i začinima dobro izraditi i pomešati sa pirinčem. Listove kupusa puniti ovom masom i slagati na sitan kupus u šerpi. Sipati vodu i poklopiti. Kuvati na tihoj vatri dva sata. Zapržiti sa slabom zaprškom i kuvati još deset minuta. Prilikom serviranja sipati pavlaku.

SARMALE

Ingrediente:

- 1,5 kg carne de porc tocată
- 10 frunze de varză murată
- 1 kg varză acrå tăiată mărunț
- 150 g orez
- 4 căței usturoi
- 1 lingură fulgi de ardei
- 1 dl apă
- 20 g sare
- boabe de piper
- chimen

Modul de preparare:

Varza acrå tăiată, în care am pus puțin piper, o punem într-o cratiță. Apoi pregătim umplutura pentru sarmale din carnea tocată, usturoi tocat, orez și condimente. Facem sarmalele din frunze de varză și compoziția pregătită, le aranjăm în oală peste varza tăiată, turnăm apă, acoperim și punem la fiert timp de 2 ore la foc mic. Facem o prăjeală mai slabă, o turnăm peste sarmaleși mai fierbem vreo 10 minute. Se servește cu smântână.

SZÁRMA (TÖLTÖTT KÁPOSZTA)

Hozzávalók:

- 1,5 kg darált sertéshús
- 10 db érett hordós káposztalevél hasáb
- 1 kg hordós apró savanyított káposzta
- 150 g rizs
- 4 gerezd fokhagyma
- 1 csapott evőkanál tört paprika
- 1 dl víz
- 20 g só
- kevés őrölt bors és köménymag

Elkészítés:

A paprikát kettévágjuk, a fokhagymát zúzzuk, a húst megdaráljuk. A savanyú káposztát a paprikával egy lábasba tesszük. A darált húst fokhagymával és a fűszerekkel jól összedolgozzuk, rizzsel összekeverjük. A káposztaleveleket ezzel a masszával megtöltjük, ráhelyezzük, a lábosba rakott aprókáposztára. Felöntjük vízzel és fedő alatt lassú tűzön két óra hosszat főzzük. Gyenge rántással berántjuk és még tíz percig főzzük. Tálalásnál tejföllel meglocsoljuk.

CABBAGE ROLLS

Ingredients:

- 1,5 kg of minced pork meat
- 10 pieces of leaves pickled cabbage
- 1 kg chopped pickled cabbage
- 150 g of rice
- 4 garlic cloves
- 1 grounded pepper
- 1 dl of water
- 20 g salt
- pepper and cumin.

Preparation:

Cut half of the pepper, squash garlic, and mince the meat. Put the cabbage with pepper in a single pot. Minced meat with garlic and spices well mix with rice. Fill the cabbage leaves with this mass, and put it on the chopped cabbage in the pot. Add water and cook on a low heat for two hours. Add browned flour and cook for another 10 minutes. When serving, pour the sour cream.



PITA OD KUKURUZA

Sastojci:

- 4 dl kukuruzni griz
- 1 supena kašika pšeničkog griza
- 2 supene kašike brašna za pecivo
- ½ l mleka
- prstohvat soli
- 1-2 supene kašike šećera

- 1 supene kašike živinske masti ili 10 dkg margarina
- rendana kora od limuna
- vanilin šećer
- 5 dkg opranog suvog grožđa
- 1-2 jajeta
- ½ pakovanja praška za pecivo.

Priprema:

Pomešamo kukuruzni i pšenični griz. U mleko koje je provrelo po sopstvenom ukusu dodamo prstohvat soli, istopimo šećer i živinsku mast. Ovo vrelo mleko sipamo na kašu, promešamo i poklopljeno odmaramo 1-2 sata. Posle toga dodamo rendanu koru od limuna, vanilin šećer, suvo grožđe, jaje i prašak za pecivo; ukoliko je potrebno, još i toliko mleka, koliko je neophodno da bude gusto i tečno. U visokoj tepsiji koja je dobro namazana mašću pečemo na otprilike 200 stepeni oko 45 minuta. Pita je gotova, kada se odvoji od strane tepsije, a gore dobije crvenu boju i postane hrskava.

PLĂCINTĂ DIN PORUMB

Ingrediente:

- 4 dl mĂlai
- 1 lingurĂ cris
- 2 linguri fĂinĂ
- ½l lapte
- 1-2 linguri zahĂr

- 1 lingurĂ unturĂ de pasĂre (sau 100g margarinĂ)
- coajĂ de lĂmĂie rasĂ
- zahĂr vanilat
- 50g stafide spĂlate
- 1-2 ouĂ
- ½ plic praf de copt

Modul de preparare:

AmestecĂm mĂlaiul ŝi crisul. În laptele fierbinte adĂugĂm sarea, zahĂrul ŝi untura, ŝi aŝteptĂ ca sĂ se dizolve. Aceasta turnĂm peste mĂlai ŝi cris, amestecĂm, acoperim ŝi lĂsĂm sĂ se odihnescĂ 1-2 ore. DupĂ aceea adĂugĂm coaja de lĂmĂie, zahĂrul vanilat, stafidele, ouĂle ŝi praful de copt, ŝi lapte, dupĂ necesitate. Într-o tavĂ mai afundĂ precedent bine unsĂ cu unturĂ turnĂm amestecul ŝi îl punem la cuptor preîncĂlzit, 45min la 200°C. Plăcinta este gata cĂnd se desprinde de tavĂ la laturi, ŝi cĂnd înrĂŝeŝte la suprafațĂ.

KUKORICAPITE

Hozzávalók:

- 4 dl kukoricadara
- 1 evőkanál búzadara
- 2 evőkanál rétesliszt
- ½ l tej
- csipet só

Elkészítés:

A darákat elkeverjük. A felforralt tejbe ízlés szerint a csipet sőt, a cukrot és a baromfiszírt beleolvasztjuk. A kását ezzel a forró tejjel leöntjük, elkeverjük és lefődvé 1-2 óra hosszat pihentetjük. Ezután a reszelt citromhéjat, a vaníliás cukrot, a mazsolát, a tojást és a sütőport beletesszük; ha szükséges, még annyi tejet is, hogy sűrű és folyós legyen. Alaposan kizsírított, magas oldalú zománcos tepsiben kb. 200 fokon háromnegyed óra hosszat sütjük. Akkor jó, ha elválik a tepsí oldalától, és piros-ropogós a teteje.

- 1-2 evőkanál cukor
- 1 evőkanál baromfiszír vagy 10 dkg margarin
- reszelt citromhéj
- vaníliás cukor
- 5 dkg mosott mazsola
- 1-2 tojás
- ½ csomag sütőpor

CORN PIE

Ingredients:

- 4 dl corn semolina
- 1 spoon of wheat semolina
- 2 tablespoon of flour
- ½ l of milk, salt
- 1-2 spoons of sugar

Preparation:

Corn and wheat semolina mix together. In the boiled milk add salt, sugar and chicken fat by taste. Then this warm milk pour on the porridge, mix together, put a lid and leave aside for 1 -2 hours. After this procedure add lemon zest, vanilla sugar, raisings, egg and baking powder; if necessary add more milk, so that the mass is tickier and liquid. In the high bakery tray well oiled, bake on the 200 degrees for about 45 minutes. The pie is ready when it separates from the side of the tray, and become red and crispy.

- 1 spoon of chicken fat or 100 g of butter
- lemon zest
- vanilla sugar
- 50 gr raisins
- 1-2 eggs
- half of baking powder



SVADBARSKI KOLAČ

Sastojci:

Za 5-6 tepsija svadbarskog kolača (količina može da se deli)

- 7 dkg kvasca
- 1 litra mleka
- pola kg brašna
- pola pakovanja margarina

- pola čaše pavlake
- 1 jaje
- 1 supena kašika masti
- 1 supena kašika soli
- 2 šake šećera

Priprema:

Grejati 2 dl mleka dok ne bude mlako. Staviti 7 dkg kvasca i malo šećera, sa kojim će nadoći. Dok nadolazi, podgrejemo ostatak mleka, u koje stavimo dve šake šećera i soli. Dok se oni tope, izmešamo margarin, pavlaku, jaje i mast u posebnoj činiji. Toplo mleko, nadošli kvasac sipamo u jednu vanglu, pa stavimo brašno i sastavimo. Kada se sastavilo, iz prethodne mase sa margarinom – koju smo već izradili – svaki put oduzimajući jednu šaku i dodajući u brašno, počinjemo mešenje, koje traje otprilike 20 minuta, pa pokrijemo i ostavimo da naraste. Posle oko pola sata ponovo mešamo i ostavimo da naraste oko sat i po. Kada naraste, formiramo cipovke u veličini šake, i ostavimo ih na stolu da narastu. Kada narastu, razvučemo ih po veličini stola, okrenemo i isprepletamo, od pletenica napravimo četvrtaste ili neke druge oblike i tako ih stavljamo u tepsiju. U tepsiji ih ponovo ostavimo da narastu, a u međuvremenu unapred ugrejemo pećnicu ili kaljavu peć. Kada je kaljava peć spremna, polomimo dva jajeta, pa sa perom za mazanje namažemo testo koje se nalazi u tepsiji i stavimo u kaljavu peć. Kada izvadimo ispečeni kolač, 1 supenu kašiku šećera skuvamo u 1 dl vode, dok se u potpunosti ne istopi i sa njime namažemo vreli kolač, od čega će dobiti divnu braon boju.

PÂINE DE NUNTĂ

Ingrediente:

Cantitatea de mai jos este îndeajunsă pentru 5-6 tave, dar se poate face și în cantități mai mici, după preferință.

- 70g drojdie
- 1l lapte

- ½kg făină
- 125g margarină
- 100ml smântână
- 1 ou
- 1 lingură untură
- 1 lingură sare
- 2 pumni zahăr

Modul de preparare:

În 2dl de lapte calduț punem drojdiile și puțin zahăr, ca să fermenteze. Restul de lapte îl încălzim și îi adăugăm 2 pumni de zahăr și sarea, și lăsăm să se dizolve. Separat amestecăm margarina, smântâna, ouăle și untura. Partea de lapte cu drojii, și laptele cu zahăr punem într-un castron, și adăugăm făina. Începem să frământăm, treptat adăugând amestecul din margarină, smântână și ouă, pe care deja l-am pregătit. După 20min de frământat, acoperim cu un prosop și lăsăm să se odihnească puțin. După 30 de minute, mai frământăm puțin și lăsăm la dospit aprox. 1,5 ore. Apoi facem biluțe de mărimea palmei și le lăsăm la crescut. Fiecare biluță o întindem pe masă, le împletim, le facem forme diferite (ex. pătrat) și le așezăm pe tavă. După ce mai odihnește aluatul puțin, se unge cu ou bătut și se pune la cuptor preîncălzit. Fierbem 1 lingură de zahăr în 1dl de apă. Când este coaptă, ungem pâinea fierbinte cu aceasta.



LAKODALMAS KALÁCS

Hozzávalók:

5-6 tepsi lakodalmas kalácshoz (a mennyiségeket lehet felezni, negyedelni stb.)

- 7 dkg élesztő

Elkészítés:

2 dl tejet meglangyosítunk, beletesszük a 7 dkg élesztőt és egy pici cukrot, ezzel felfuttatjuk. Amíg ez kel, megmelegítjük a többi tejet, amibe beletesszük a két marék cukrot és a sót. Amíg ezek feloldódnak, kikavarjuk a margarint, tejfölt, a tojást és a zsírt egy külön tálban. A meleg tejet, a fölfuttatott élesztőt beleöntjük egy vándlingba, majd rátesszük a lisztet és összeállítjuk. Amikor összeállt, az előző margarinok masszából – amit már kikavartunk - mindig egy marékka kivéve és a lisztbe téve, kezdjük el a dagasztást. Körülbelül 20 percig dagasztjuk, majd letakarjuk és kelni hagyjuk. Egy félóra múlva újra dagasztjuk és megint kelni hagyjuk másfél óráig. Mikor megkelt, ökölnyi cipócskákat formázunk, az asztalra téve kelni hagyjuk. Amikor megkeltek, az asztal hosszúságára kinyújtva megpödörjük, kisodorjuk és összefonjuk, négyzetes vagy más mintákat kirakva belőlük, tesszük a tepsibe. A tepsiben újra kelesztjük, közben a sütőt vagy a kemencét előfűtjük. Amikor kész a kemence, két tojást fölütünk és fölverünk, majd kenőtollal bekenjük a tepsiben lévő tésztát és betesszük a kemencébe. Amikor kivettük a megsült kalácsot, egy levesmerőkanál cukrot 1 dl vízben kifőzünk, míg teljesen fel nem oldódik és bekenjük vele a forró kalácsot, amitől gyönyörű fényes barna színű lesz.

WEDDING CAKE

Ingredients:

For 5-6 trace of wedding cake (this quantity can be divided into half, quarter, etc.)

- 70 g yeast

Preparation:

Warm 2 dcl of milk to the lukewarm, put 70 g of yeast and a little sugar. As it rises, put the rest of the milk to warm, into which we put two hands full of sugar and tablespoon of salt. While they are melting, mix butter, sour cream, egg and fat in a special bowl. Warm milk and yeast, put into a single bowl, then put flour and stir it. When composed, from the previous mass with butter - which we have already made - each time take one hand and add it to the flour. Start mixing, which lasts about 20 minutes, so we cover and let it rise. After about half an hour, knead it again and let it rise about an hour and a half. When it grows, we form „cipovka“ in the size of a hand, and leave them on the table to rise. Stretch them on the table, turn around and knitt, making square or some other shapes and put them in a baking tray. In the tray leave them again to rise, and in the meantime, preheat the oven or coal stove. When the dough is ready, spread two eggs on the dough with brush, put in the tray and place it in the stove. When remove the baked cake from the oven, cover the cake with mixture of 1 teaspoon of sugar and 1 dl of water. This will give a beautiful brown color.

- 1 l of milk
- half kg of flour
- half pack of butter
- half a cup of cream
- 1 egg, 1 spoon of fat
- 1 tablespoon of salt, 2 fingers of sugar

SVADBARSKA MASNA PERECA SA KAČKAVALJEM

Sastojci:

- 600 g brašna
- 400 g kačkavalja
- 2 dl pavlake
- 250 g masti
- 1 supene kašike salagare
- 2 kafene kašičice soli
- jaje za mazanje

Priprema:

Pavlaku, so, mast i brašno izradimo, sve zajedno sa 30 dkg rendanog kačkavalja. Poslednje dodajemo salagare. Napravimo cipov, od kojeg isečemo štapiće, iscepkamo parčiće od 3 cm-ra, na dlanovima ih uvijamo, pa prstima napravimo perece. Stavimo u tepsiju, koju smo ranije namazali mašću, premažemo sa jajem, i sipamo rendani sir, pa ih tako pečemo.

COVRIGI DE NUNTĂ CU CAȘCAVAL

Ingrediente:

- 600 g făină
- 400 g cașcaval
- 2 dl smântână
- 250 g untură
- 1 lingură bicarbonat de amoniu
- 2 lingurițe sare
- ou (pentru uns)

Modul de preparare:

Amestecăm bine smântâna, sarea, untura, făina și 300g cașcaval. La sfârșit adăugăm bicarbonatul de amoniu. Aluatul primit îl tăiem în batonașe, din care prin rupere, facem bucățele de cca 3cm, din care mai departe facem covrigi. Punem covrigii pe tava precedent unsă, îi ungem cu ou bătut, presărăm cu restul de cașcaval ras și îi punem la cuptor.

LAKODALMI SAJTOS, ZSÍROS PEREC

Hozzávalók:

- 600 g liszt
- 400 g sajt
- 2 dl tejföl
- 250 g zsír
- 1 evőkanál szalagáré
- 2 kávéskanál só
- kenéshez tojás

Elkészítés:

A tejfölt, a sót, a zsírt, a lisztet összedolgozzuk, 30 dkg reszelt sajttal. Utoljára adjuk bele a szalagárét. Cipót alakítunk ki belőle, abból rudakat vágunk, 3 cm-es darabokat szakítunk ki belőle, tenyerünk közt sodorjuk, majd ujjunkkal pereceket formálunk. Zsírozott tepsibe helyezük, tojással lekenjük, reszelt sajttal megszórva sütjük ki.

WEDDING PRETZEL WITH CHEESE

Ingredients:

- 600 g flour
- 400 g cheese
- 2 dl cream
- 250 g of fat
- 1 tablespoon of baking soda
- 2 tbsp salt
- egg

Preparation:

The cream, salt, fat and flour mix all together with 300 g of grated cheese. The last we add baking soda. Cut the dough it in the form of stick, cut out 3 cm cubes, wrap them, and make a pretzel. Put it on a grease baking tray, spread with eggs, and the grated cheese. Put it to bake.

GRILIAȘ

Sastojci:

Vrlo obilno, i može dugo da stoji bez toga da gubi od svog ukusa.

- 200 g grubo iseckanih oraha,
- 400 g šećera,
- 3 jajeta,
- 100 g putera,
- 1 pakovanje oblandi

GRILIAJ

Ingrediente:

Din această cantitate iese mult, și se poate păstra lungă vreme, fără sî-șp piardă gustul

- 200 g nucă tăiată
- 400 g zahăr
- 3 ouă, 100 g unt
- 1 pachet foi de napolitane

GRILLIAS - OBLATNI

Hozzávalók:

Nagyon kiadós, és sokáig eláll anélkül, hogy az ízéből veszítene.

- 200 kg durvára vágott dió
- 400 g cukor
- 3 tojás, 100 g vaj
- 1 csomag ostyalap.

GRILLIAS

Ingredients:

- 200 g chopped walnuts
- 400 g of sugar
- 3 eggs, 100 g of butter
- 1 packing of wafer

Priprema:

Dvadeset deka šećera sa jajima i puterom konstantno mešajući kuvamo dok se u njemu ne pojave prvi mehurići. Skinemo sa vatre, pa u drugoj činiji mešajući istopimo ostatak šećera. Sipamo orahe, promešamo, pa sipamo u masu sa jajima koju smo pripremili malopre. Još minut-dva mešamo na vatri, pa ohladimo. Ovaj fil stavljamo između dve oblande, pritisnemo, pa na kraju sečemo na tanke parčiće.

Modul de preparare:

Se pune la fiert 200g zahăr, 3 ouă și untul. Se amestecă tot timpul până nu apar primele bule de aer. Se ia de pe foc, iar în altă oală topim restul de zahăr. Aici punem nucă, amestecăm, și turnăm în compoziția din zahăr, ouă și unt pe care am preparat-o precedent. Mai amestecăm 1-2 minute pe foc, și lăsăm la răcit. Umplem foile cu această umplutură, și porționăm după preferință înainte de servire.

Elkészítés:

Hús deka cukrot a tojásokkal meg a vajjal állandóan keverve addig főzzük, amíg az első buborékok meg nem jelennek benne. Ekkor a tűzről levesszük, és helyébe egy másik lábasban kevergetve felolvasztjuk – de nem pirítjuk meg – a maradék cukrot. Beletöltjük a diót, összekeverjük, majd az előbb elkészített tojásos masszához öntjük. Még egy-két percig a tűzön kevergetjük, majd lehűtjük. Ezt a krémet két ostyalap közé töltjük, lenyomkodjuk, végül vékony szeletekre vágjuk.

Preparation:

Mix 200 g of sugar with eggs and butter constantly mixing and cooking until the first bubbles appear in it. Remove it from the stove, and in the other bowl, caramelize the rest of the sugar. Add walnuts, stir, and pour into the mass with the eggs prepared earlier. For a minute or two, stir on the stove, then cool. This filing is placed between two wafers, press, and finally cut into thin slices.

FLODNI

Sastojci:

- 500 g brašna
- 250 g margarina
- 1 kafene kašičice sode bikarbone
- 50 g kvasca nadošlog u mlakom mleku sa malkice šećera
- 4 supene kašike šećera u prahu
- 1 pakovanje vanilinog šećera
- 1 dl pavlake, pekmez od kajsije
- BRESKVA KOLAČ TESTO:*
- 300 g šećera, 200 g margarina
- 2 dl mleka, 2 žumanceta

- 2 pakovanja vanilinog šećera
- 1 pakovanje praška za pecivo
- 800 g brašna

BRESKVA KOLAČ FIL:

- 200 g margarina
- 20 g kakao praha
- 4 supene kašike pekmeza
- 1 aroma ruma
- 300 g mlevenih oraha
- šećer
- 1 aroma narandže
- 1 aroma badema
- eventualno grančica sa listom

Priprema:

Jaje, šećer, vanilin šećer, prašak za pecivo i margarin dobro izradimo sa mlekom za testo, pa postepeno dodajemo i brašno. Napravimo sitne gomboce (otprilike veličine malo krupnijeg oraha), pa u prethodno ugrejanoj pećnici ispečemo. Izvadimo unutrašnji deo gomboca. Sastojke fila pomešamo, izradimo i rupe napunimo filom. Zalepimo po dve gomboce, različite strane umačemo u arome različitih boja, pa ih valjamo u šećer. Pre postavljanja na tacnu, možemo ih dekorisati i sa malom grančicom. Imaćemo utisak kao da nam se smeši breskva. Sutradan će omekšati, vredi probati.

FLODNI

Ingrediente:

Cantitatea de mai jos este îndeajunsă pentru 5-6 tave, dar se poate face și în cantități mai mici, după preferință.

- 500 g făină
- 250 g margarină
- 1 linguriță bicarbonat de sodiu
- 50 g drojdie (fermentată în lapte cald și zahăr)
- 4 linguri zahăr pudră
- 1 pliculeț zahăr vanilat
- 100 g smântână
- gem de caise
- INGREDIENTE ALUAT:*
- 300 g zahăr

- 200 g margarină
- 2 dl lapte
- 2 gălbenușe
- 1 pliculeț zahăr vanilat
- 1 pliculeț praf de copt
- 800 g făină

INGREDIENTE UMPLUTURA:

- 200 g margarină
- 20 g praf de cacao
- 4 linguri gem
- aromă de rom
- 300 g nucă măcinată
- aromă de portocală
- aromă de migdale

Modul de preparare:

Gălbenușele, zahărul, zahărul vanilat și margarina le amestecăm bine cu laptele, iar apoi adăugăm treptat și făina, ca să obținem aluatul. Facem biluțe de mărimea nucii și le coacem la cuptorul preîncălzit.

Scobim miezul din biluțe. Amestecăm ingredientele pentru umplutură și resturile de la scobit și umplem biluțele și apoi lipim câte două biluțe una de alta. Le dăm prin diferite culori, apoi le tăvălim prin zahăr tos și le putem decora cu frunzițe.

FLÓDNI

Hozzávalók:

- 500 g liszt, 250 g margarin
- 1 mokkáskanál szódabikarbóna
- 50 g élesztő pici cukros langyos tejben felfuttatva
- 4 evőkanál porcukor, 1 cs vaníliáscukor
- 1 dl tejföl, baracklekvár
- ŐSZIBARACK SÜTEMÉNY TÉSZTÁHOZ:*
- 300 g kristálycukor, 200 g margarin
- 2 dl tej, 2 tojássárgája

Elkészítés:

A tésztához a tojást, a cukrot, a vaníliás cukrot, a sütőport és a margarint a tejjel jól kidolgozzuk, majd fokozatosan hozzáadjuk a lisztet is. Apró gombócokat formálunk belőle (kb. nagyobb szemű diónyit), majd előmelegített sütőben megsütjük.

A gombócokat kivajom. A krém hozzávalóit összedolgozom, és a mélyedésekbe rakom a tölteléket. Kettesével összeragasztom a gombócokat, majd oldalait különböző színű aromába mártom, és kristálycukorba hempergetem. Díszíthetem tálcára helyezés előtt pici kis ágacska beszúrásával. Pont olyan hatást kelt, mintha őszibarack mosolyogna ránk. Másnapra puhul, akkor érdemes fogyasztani.

FLODNI

Ingredients:

- 500 g of flour, 250 g of butter
- 1 teaspoon of baking soda
- 50 g yeast (earlier sink into a lukewarm milk with a little sugar to grow)
- 4 tablespoons of powder sugar
- 1 vanilla sugar, 1 dl of cream
- apricot jam
- INGREDIENTS FOR THE DOUGH:*
- 300 g of sugar, 200 g of butter

Preparation:

Mix together following ingredients: egg, sugar, vanilla sugar, baking powder and butter with milk, and gradually add flour. The next step is to make a balls (sized like a walnuts), and bake in the oven. Remove the middle of the balls. The ingredients for filing mix together, and stuff the balls with it. The two parts of the ball stick together, and exterior dip into the different aromas, and sugar. Before we serve you can add a little branch for decoration. The next day will be soft and ready for serving.

- 2 csomag vaníliás cukor
- 1 csomag sütőpor
- 800 g liszt
- TÖLTÉLKHEZ:*
- 200 g margarin
- 20 g kakaópor
- 4 evőkanál lekvár
- 1 rum aroma, 1 vérnarancs aroma
- 300 g őrölt dió
- kristálycukor, 1 mandulaaroma
- esetleg ágacska levéllel

- 2 dl of milk, 2 egg yolks
- 2 vanilla sugar, 1 baking powder
- 800 g of flour
- INGREDIENTS FOR THE FILLING:*
- 200 g of butter
- 20 g cocoa powder
- 4 tablespooons of jam
- 1 rum aroma, 1 orange aroma
- 300 g of grounded walnuts
- sugar, 1 almond aroma

PILEĆI PAPRIKAŠ

Sastojci:

- 4 ukoliko je moguće domaćih pilećih batkova (odnosno 4 batkova 2 pileta)
- 1 varjače putera
- 4 kašičice crvene paprike
- 2 glavice crnog luka
- sveže mleven biber
- so
- pavlaka

Priprema:

U dubokoj šerpi izdinstati sitno iseckan luk na puteru. Dok se luk dinsta, skinuti kožuru sa batkova, a meso malo prodinstati na puteru. Posle toga sklonimo tiganj, dodamo crvenu papriku, posolimo, okrenemo stranu i sipamo vodu. Voda ne treba da prekrije meso u potpunosti. Kuvati paprikaš u poklopljenoj šerpi, na slabijoj vatri. Povremeno okreneti meso i proveriti da sok nije u potpunosti ispario. Kada je meso već mekano, sipati biber i vatru smanjiti na najslabije. Sledeći korak je priprema knedli.

CARNE DE PUI CU BOIA DE ARDEI

Ingrediente:

- 4 pulpe de pui
- 1 lingură bine umplută de unt
- 4 lingurițe boia
- 2 cepe
- piper
- sare
- smântână

Modul de preparare:

Călim ceapa pe unt, iar apoi punem și pulpele la călit, la care precedent le-am înlăturat pielea. Luăm de pe foc, adăugăm boia și sarea, întoarcem carnea și turnăm apă, 1 deget grosime. Acoperim și fierbem la foc mic. Din timp în timp întoarcem carnea pentru a verifica dar s-a evaporat sucul. Când carnea e moale, adăugăm piper și micșorăm focul. Faceem găluște în mod obișnuit, împreună cu carnea și mai fierbem cât e necesar

PAPRIKÁS CSIRKE

Hozzávalók:

- 4 lehetőleg boldog háztáji csirkecomb (azaz 2 csirke 4 combja)
- 1 fakanálnyi vaj
- 4 teáskanál piros paprika
- 2 fej vöröshagyma
- frissen őrölt bors
- só
- tejföl

Elkészítés:

Egy mély serpenyőben vajon megdinsztelem az apróra vágott hagymát. Amíg serceg a hagyma, addig - mint a vizes zoknitól - megszabadítom a combokat a bőrtől, és a húst megkapatom a vajon. Ezután félrehúzó a serpenyőt, megszórom a piros paprikával, sózom, majd átforgatom és felöntöm vízzel. Nem teljesen, csak úgy egy bő ujjnyit öntök rá. A serpenyőt fedem, takarékon főzöm a paprikásomat. Időnként megfordítom a húst, és megnézem, hogy nem főtt-e el a levét teljesen. Amikor már puha a hús, akkor borsot tekerek rá, és egészen takarékra veszem, majd nekiállok a nokedli elkészítésének.

CHICKEN WITH PEPPER

Ingredients:

- 4 chicken legs
- 1 spoon of butter
- 4 teaspoons of red pepper
- 2 onions
- freshly ground pepper
- sour cream
- salt

Preparation:

In a deep pot, fry chopped onion on the butter. Take off the skin from chicken legs and fry the meat on the butter. Remove from the stove, add the red pepper, put the salt and pour the water. Water should not completely cover the meat. Cook the stew in a closed pot, on a lower heat. Turn the meat occasionally, and check that the water has not completely evaporated. When the meat is already soft, add the pepper, and lower the temperature. Prepare the dumplings.



GOVEĐI GULAŠ

Sastojci:

- 1,5 kg goveđeg buta
- 3 velike glavice crnog luka
- so
- biber
- kim
- mlevena paprika
- 1 dobar kg krompira
- 3-4 šargarepe pristojne veličine

Priprema:

But oslobodimo kožure i viška loja. Sitno iseckan luk izdinstamo na malo masti, pa meso iseckano na kockice dinstamo kratko. Dodamo papriku, stavimo pored kim i biber u loptici začina i dodamo vode tako da pokrije meso. Kuavamo na slaboj vatri dok ne omekša. U međuvremenu ogulimo krompir, iseckamo na sitne kockice, i spustimo pored već omekšalog mesa. Oljuštimo i šargarepu, i u posebnom tiganju izdinstamo na puteru. Napravimo testo od jednog jajeta, cepkamo sitne parčiće i dodajemo čorbi kada je krompir već gotov. Čorbi dodamo šargarepu kada je krompir već gotov, posolimo, sipamo dovoljno vode, i ostavimo da provri. Bogata gulaš čorba je obilno jelo.

MARHAGULYÁS

Hozzávalók:

- 1,5 kg marhalábszár
- 3 nagy fej vöröshagyma
- só
- bors
- köménymag
- pirospaprika
- 1 bő kg krumpli
- 3-4 tisztos méretű sárgarépa

Elkészítés:

A lábszárat lehártyázom, megszabadítom a felesleges faggyútól. Kevés zsíron az apróra vágott hagymát megdinsztelem, majd a kockára vágott húst megfuttatom rajta. Paprikázom, melléteszem a köményt és a borsot egy fűszerlabdában, s felöntöm úgy, hogy ellepje a húst. Kis lángon puhára főzöm. Közben megpucolom a krumplit, apró kockákra vágom, és a már puha hús mellé eresztém. A répát is megpucolom, és egy külön serpenyőben vajon megpárolom. 1 tojásból tésztát gyúrok, csipetkét szaggatok, és akkor adom a leveshez, ha már kész a krumpli. A levesbe teszem a répát, sózom, kellő mértékben felöntöm, és egyszer összeforralom. A gazdag gulyásleves kiadós egytálétel.

GULAŞ DE VITĂ

Ingrediente:

- 1,5kg carne de vită (pulpă)
- 2 cepe mari
- sare
- boabe de piper
- chimen
- boia
- 1kg cartofi
- 3-4 morcovi mai mari

Modul de preparare:

Carnea o curăţăm de piele şi grăsime. Ceapa tocată o călim cu puţină untură. Punem carnea tăiată cubuleţe şi mai călim puţin. Apoi adăugăm condimentăm cu sare, piper, boia şi chimen şi turnăm apă până peste carne. Fierbem totul la foc mic până carnea nu devine moale. Între timp, curăţăm cartofii, îi tăiem cubuleţe şi îi împreunăm cu carnea. Curăţăm şi morcovii, şi îi călim separat cu unt. Apoi facem aluat dintr-un ou, rupem bucăţele şi le punem în guleş când sunt cartofii fierţi. Spre sfârşit adăugăm şi morcovii căliţi, puţină sare, apă şi lăsăm să mai fiarbă puţin.

BEEF STEW

Ingredients:

- 1,5 kg of beef aitchbone
- 3 large onion
- Salt, pepper
- Cumin
- Grouded sweet red pepper
- 1 kg of potato
- 3-4 carrots

Preparation:

Take the skin and grease from the aitchbone. On the fat fry chopped onion, and meat. Add grounded sweet red pepper, put cumin and pepper and add water to cover the meat. Cook on the low temperature until softens. Meanwhile prepare the potato, chopp into little cubes and add beside the meat. Peel carrot and fry on the pan with butter. Make the dough from 1 egg, and split inot small pieces and add to the soup when the potato is done. When the potato and carrots are cooked, add salt and pour enough water and let it boil.



PERKELT OD BUTA

Sastojci:

- 1,5 kg goveđeg buta
- 2 glavice crnog luka
- 2 paradajz
- 2 dl suvo crno vino
- so
- mlevena paprika
- biber

Priprema:

Skinuti kožuru sa mesa, skinemo mast i iseckamo na kockice. Na ulju izdinstamo sitno iseckan luk, kratko prodinstamo i meso i ostavimo da pusti sok. Dodamo mlevenu papriku, biber stavimo pored u vidu začinske loptice, a dva paradajza iseckamo na četiri parčeta. Ostavimo da provri, pa kuvamo na tihoj vatri, krčkajući se dok meso ne postane mekano. U međuvremenu sok koji je ispario nadomeštamo vinom, eventualno vodom. Solimo na samom kraju, kada je meso već mekano. Serviramo sa testom, galuškama.

TOCANĂ DE VITĂ

Ingrediente:

- 1,5kg pulpă de vită
- 2 cepe
- 2 roșii
- 2dl vin roșu sec
- sare
- boia
- piper

Modul de preparare:

Carnea o curățăm de piele și grăsime și o tăiem cubulețe. Călim ceapa cu puțin ulei, adăugăm carnea și mai călim puțin. Adăugăm boia, piparul și roșiile tăiate pătrimi. Lăsăm să fiarbă la foc mic până carnea nu devine moale. Între timp, în loc de apă, adăugăm câte puțin vin. Adăugăm sarea abia la sfârșit. Servim cu găluște, pe care le preparăm în mod obișnuit.

LÁBSZÁRPÖRKÖLT

Hozzávalók:

- 1,5 kg marhalábszár
- 2 fej vöröshagyma
- 2 paradicsom
- 2 dl száraz vörösbor
- só
- pirospaprika
- bors

Elkészítés:

A húst lehártyázom, leszedem róla a faggyút, kockázom. Olajon megdinsztelem az apróra vágott hagymát, megfuttatom a húst, és hagyom, hogy levet eresszen. Pirospaprikát teszek bele, a borsot fűszerlabdában teszem mellé, a két paradicsomot négybe vágva. Hagyom, hogy felforrjon, majd kis lángon rottyogtatom, amíg a hús kellemesen puha nem lesz. Időközben borral, esetleg vízzel pótlom az elpárolgott levét. Sózni a legvégén sózom, amikor már puha a hús. Nokedlivel tálalom.

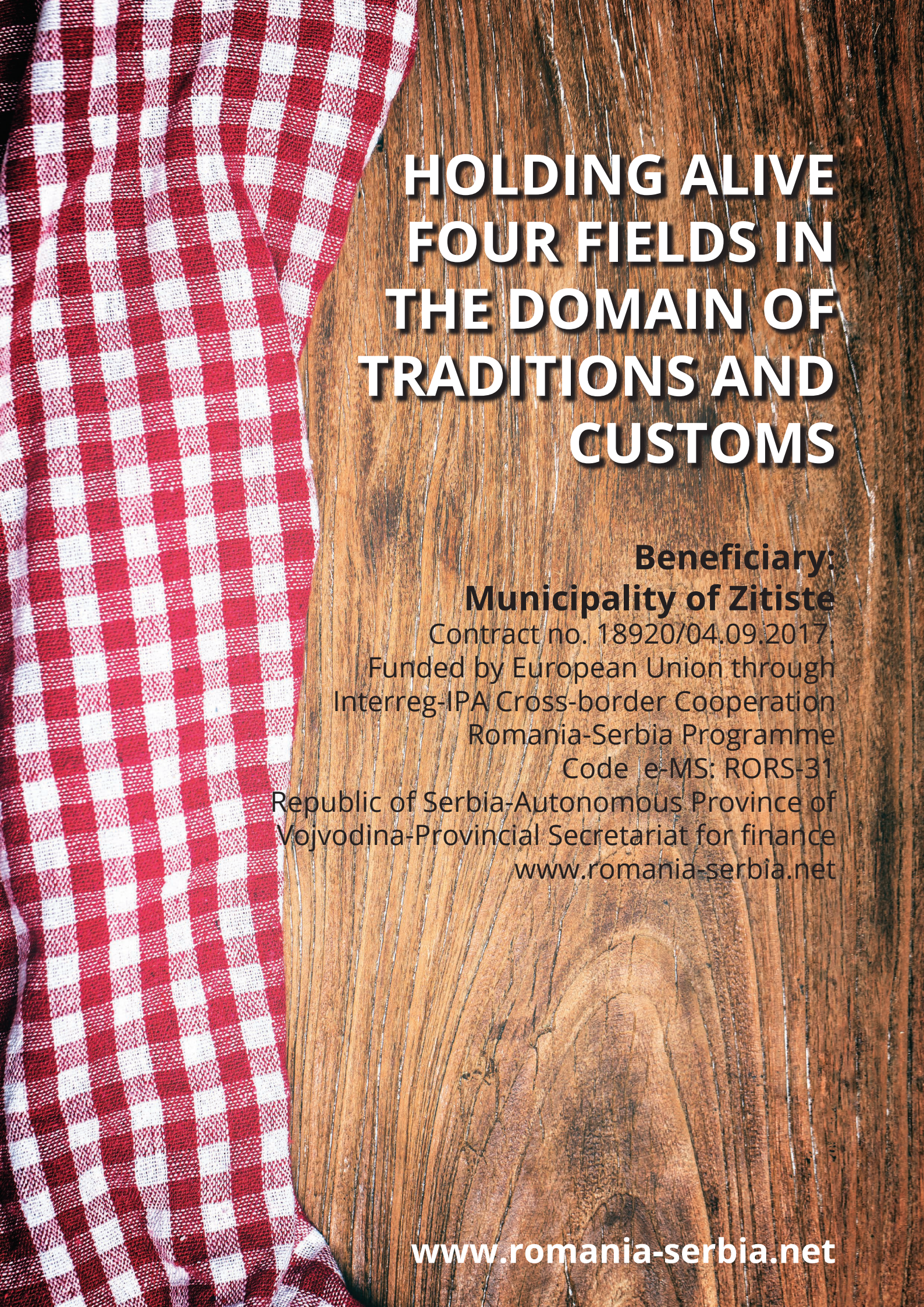
PERKELT OF THE HAM

Ingredients:

- 1,5 kg of beef aitchbone
- 2 onions
- 2 tomatoes
- 2 dl of dry black wine
- Salt
- Grounded sweet red pepper
- Pepper

Preparation:

Remove the skin and fat from the meat, and chop into pieces. Fry the onion and meat on the oil and let it to cook until the juice appear. Add grounded pepper, pepper and two tomatoes cut into 4 pieces. Let it boil, and cook on the low temperature until it softens. Add wine or water. At the end we add salt, and serve with the dumplings.



HOLDING ALIVE FOUR FIELDS IN THE DOMAIN OF TRADITIONS AND CUSTOMS

Beneficiary:

Municipality of Zitiste

Contract no. 18920/04.09.2017.

Funded by European Union through
Interreg-IPA Cross-border Cooperation

Romania-Serbia Programme

Code e-MS: RORS-31

Republic of Serbia-Autonomous Province of
Vojvodina-Provincial Secretariat for finance

www.romania-serbia.net

www.romania-serbia.net