Bakina kuharica

Kuharica je nastala kao rezultat učeničkog istraživanja i suradnje s Udrugom žena Ruže Viljevo.

U istraživanju su sudjelovali svi učenici razredne nastave matične škole i njihovi roditelji, tijekom školske 2024./2025. godine, u sklopu školskog projekta Tradicija u srcu.

Posebno zahvaljujemo na suradnji gospođi Jelki Šoš i gospođi Spomenki Stojčević.

Pripremila Marijana Lazar, učiteljica RN

Sadržaj

Bakin kruh 3
Kisela pura 4
Popara 5
Bijeli žganci 6
Prnjavke 7
Trganci s kupusom 8
Rezanci s makom 9
Taške sa sirom I0
Prežgana/Amper juha II
Zavezivanci I2
Cicvara I3
Vodene mašćenke I4
Faširanci od krumpira I5
Ćoravi paprikaš I6
Kronfice I7
Prova I8
Prtljage I9
Poderane gaće 20
Supita/Pita bregovita 2I

Bakin kruh

POTREBNO:

- 500g brašna
- 350g vode
- 100g domaćeg kvasca
- 10g soli

PRIPREMA:

- umijesiti sastojke i ostaviti da odstoji 30 minuta
- premijesiti nekoliko puta i ostaviti da se tijesto odmori i poveća volumen
- oblikovati i peći

Kisela pura

POTREBNO:

- brašno
- mast
- češnjak
- slatka mljevena paprika
- malo octa
- voda

PRIPREMA:

- otopiti mast, dodati bražno i napraviti zapršku
- dodati slatku papriku i zaliti hadnom vodom
- dodati nasjeckani češnjak
- miješati dok ne prokuha
- dodati sirova jaja da se skuhaju
- na kraju dodati malo octa i posoliti

Popara

POTREBNO:

- crveni luk
- mast
- voda, sol
- stari kruh

PRIPREMA:

- luk nasjeckati na sitno i pržiti na masti
- posoliti i zaliti vodom te pustiti da vrije do 5 minuta
- stari kruh narezati na kockice i umiješati u vrelu tekućinu
- dobro miješati dok kruh ne pokupi tekućinu
- po želji dodati domaći svježi sir ili mljevenu slatku papriku

Bijeli žganci

POTREBNO:

- 5-6 krumpira
- brašno
- mast
- crveni luk ili slanina

PRIPREMA:

- oguliti krumpir i narezati na kockice
- u litru i pol vode staviti kuhati krumpir
- kad je kuhan, zdrobiti ga i lagano dodavati brašno
- cijelo vrijeme miješati, dok se ne skuha
- vrelom, zamašćenom žlicom grabiti na tanjur i zaliti prženim crvenim lukom ili sitno sjeckanom prženom slaninom

Prnjavke

POTREBNO:

- kriške starog kruha
- jaja
- mast

PRIPREMA:

- zagrijati mast
- izraditi jaja, malo posoliti
- umakati kriške kruha u izrađena jaja i pržiti na masti

Trganci s kupusom

POTREBNO:

- pola kg brašno, 2 jaja, sol, voda
- mast
- svježi kupus

PRIPREMA:

- naribati kupus, malo ga posoliti i ostaviti da odstoji, kad se opusti ispržiti ga na masti
- umijesiti tijesto, razvaljati i rezati na duge trake pa trgati rukom
- skuhati tijesto, oprati i staviti na prženi kupus
- po želji dodati malo bibera

Rezanci s makom

POTREBNO:

- brašno, jaje, voda, sol
- mljeveni mak
- malo masti ili ulja

PRIPREMA:

- zamijesiti tijesto, razvaljati i rezati na rezance
- skuhati, oprati i ocijediti rezance
- sstaviti na masnoću mak i pomiješati s rezancima

Taške sa sirom

POTREBNO:

- brašno, sol, jaje
- crveni luk
- slatka paprika
- mast
- svježi sir
- peršinov list

PRIPREMA:

- ispržiti sitno nasjeckani luk
- dodati slatku papriku i zaliti vodom
- posoliti i ostaviti da kuha pola sata
- zamijesiti tijesto
- razvaljati tijesto i rezati kocke
- kocke puniti sirom i zatvoriti
- kuhati u vreloj juhi
- po želji dodati kiselo vrhnje

Zafrigana/Amper juha

POTREBNO:

- brašno
- slatka mljevena paprika
- jaje
- mast, sol, voda

PRIPREMA:

- otopiti jednu žlicu masti
- na toplu mast dodati tri žlice brašna i lagano miješati
- kad blago požuti dodati malo slatke mljevene paprike i zaliti litrom vode
- kad juha uzavri dodati razmućeno jaje

Zavezivanci

POTREBNO:

- brašno, voda, sol, jaje
- slatka mljevena paprika
- crveni luk
- mast

PRIPREMA:

- zamijesiti tijesto i razvaljati na tanku koru
- u manjoj ranjiki na masti ispržiti sitno sjeckani luk i mljevenu papriku
- u drugoj ranjiki kuhati juhu od vode i slatke mljevene paprike
- razvaljano tijesto namazati prženim lukom i rezati na trake široke 3 cm
- trake zamotati i vezati u zavezivance
- ukuhati zavezivance u crvenu juhu, dodati sitno sjeckani peršinov list i kiselo vrhnje

Cicvara

POTREBNO:

- jaja
- mlijeko
- brašno
- sol i mast

PRIPREMA:

- izraditi jaja i na svako jaje dodati jednu žlicu brašna i malo mlijeka
- dobro izmiješati i grabilicom vaditi na vrelu mast
- peći dok ne porumeni

Vodene mašćenke

POTREBNO:

- kriške starog kruha
- 2-3 glavice luka
- slatka mljevena paprika
- voda, sol i mast

PRIPREMA:

- zagrijati mast i staviti pržiti sitno sjeckani luk
- kad luk porumeni, dodati sol, papriku i zaliti vodom da prokuha
- u tu smjesu močiti kriške kruha i zaliti ostatkom luka

Faširanci od krumpira

POTREBNO:

- krumpir
- slanina
- jaje
- sol, mast, biber

PRIPREMA:

- sirovi, oguljeni krumpir naribati i posoliti
- dobro ga ocijediti
- dodati razmućeno jaje, biber i nasjeckanu slaninu
- dlanovima oblikovati faširke i pržiti na vrućoj masti dok ne porumeni s obje strane

Ćoravi paprikaš

POTREBNO:

- krumpir
- crveni luk
- slatka paprika
- mast
- voda

PRIPREMA:

- ispržiti sitno sjeckani luk na masti
- dodati mljevenu slatku papriku
- dodatki krumpir narezan na kockice i zaliti vodom
- kuhati dok krumpir ne omekša

Kronfice

POTREBNO:

- pola kg brašna
- pola kg čvaraka
- prašak za pecivo
- I jaje

PRIPREMA:

- sastojke zamijesiti, tijesto razvaljati
- okruglom modlom ili čašom izrezati kronfice
- složiti u tepsiju, premazati bjelanjkom i peći

Prova

POTREBNO:

- kukuruzno brašno
- jaja, mlijeko
- šećer, sol
- mast

PRIPREMA:

- izraditi pola šalice masti s pola šalice šećera
- dodati i šalicu mlijeka i 2 šalice kukuruznog brašna
- sve dobro izraditi i izliti u tepsiju dobro namazanu s masti
- peći u rerni
- pečeno dobro pošećeriti

Prtljage

POTREBNO:

- 40 dag brašna, I5 dag šećera,
- I5 dag masti, I jaje
- I prašak za pecivo
- mlijeko po potrebi
- domaći pekmez

PRIPREMA:

- zamijesiti tijesto
- razvaljati na debljinu 3 milimetra
- izrezati u kvadrate 8×8 cm
- na sredinu kvadrata staviti pekmez
- vrhove kvadrata skupiti u oblik piramide
- peći u pećnici dok ne porumeni

Poderane gaće

POTREBNO:

- 150g brašno
- 1 jaje
- 20g mast
- prašak za pecivo
- mlijeko
- šećera u prahu
- malo soli

PRIPREMA:

- sastojke umijesiti s mlakim mlijekom
- tijesto oblikovati u kuglu i razvaljati
- rezati u kvadrate, zarezati dvije crte
- pržiti na masti ili ulju
- prženo posipati šećerom u prahu

Supita/Pita bregovita

POTREBNO:

- jaja, mlijeko
- brašno
- mast
- šećer

PRIPREMA:

- izraditi jaja i jedan lončić brašna
- malo posoliti i dodati jedan lončić mlijeka te dobro izmiješati
- tepsiju namazati s masti i u nju izliti smjesu
- peći u rerni, ali ne otvarati rernu dok nije pečeno da se naprave bregovi
- vruće pošećeriti

Kuharice manje zbori.
da ti ručak ne izgori!