OBČINA DOMŽALE
008135



Pečen filan, špikan golobček.

Golobčka zakolji in osnaži, predno ga pa filaš ga pa osnaži in posoli. Potem razsekljaj golobčkove jeterca in zraven malo peteršilja. V skledico ubij 5 jajc ter deni notri 1 žličko kisle smetane ter potem zmešaj, deni notri jeterca in peteršilj ter osoli, nato d prideni toliko prezelnov da je zelo gosto. Potem filaj od glave dol. Našpikaj pa z suhim špehom ne bedrih in perutnicah. Ko ga deneš pečt prideni tudi malo masti.

Biskvit lovrat.

Navagaj 21 dkg cukra 10 rumenjakov mešaj cuo uro. (Potem primešaj 17 dkg moke) Iz beljakov pa naredi trd sneg in zamešaj polovico moke in polovico snega in kmalu nato še drugo

polovico moke in snega. Zmešaj dobro. Potem stresiv namazan protfan, ki ga zelo sputrom namaži, toda tako, da ne bo v kupčkih. Razglihaj in deni nato pečt. Leči ~~en~~ en četrt ure ali malo več kakor vidiš da se pač peče. Ko je pečeno namaži litro z zolznom ko je še v protfanu in potem zvij skupaj in stresi na dilo

Palačinke

Vbij eno jajce, deni tudi malo mleka. Na vsako jajce deni eno žlico moke ter potem malo osoli in šprudljaj. V fandel deni malo masti ko je zbeljena deni notri, vlivaj tako, da se razlije po vsem fandeljnu. Potem obrni in namaži z zolznom, zvij lepo skupaj ter deni na krožnik. Ko imaš vse palačinke gotove deni v fandl malo putra, ter deni notri vse palačinke, z vzemi jih kmalu ven, deni na krožnik in potresi precej z sladkorjem. Boljše je če popečeš v putru ravno treba pa ni.

Telečja glava s hrenom.

Telečja omavžana glava se kupi. Vmij jo in deni kuhat v zar krop, ki pa ni nič slan kuhaj jo toliko časa da je mehka. Potem deni v kastrolo nareži pa notri grincajh na nudelčke in deni kuhat, grincajh je čebulja, korenje, peteršelj, cel popr, lorbarjovo perje, limonina lušina, deni pa notri tudi precej soli. Ko je grincajh kuhan prilij tudi malo jesha. Potem glavo zreži in deni v kuhan grincajh, imej pa samo toliko časa na toplem, da se malo pogreje. Vzemi nato ven in deni na krožnik zraven daj tudi

hren z jeshom. Ko deneš glavo na krožnik deni zraven tudi malo tistega grincajha, na vrh pa deni eno ~~va~~ vejico zelenega peteršilja.

Janežovi zapognjenci

Vzemi 4 jajca stehtaj jih potem pa deni toliko cukra kolikor je jajc vaujo. Cuker in jajca pa mešaj en četrt ure. Navagaj tudi toliko moke kolikor vagajo jajca, stresi notri ter dobro zmešaj. Protfan namaži z voskom ali pa tudi s putrom. Potem devaj pripravljeno testo s kofežličko na protfan malo razmaži tudi na okroglo posuj nato vsakega malo tudi z janežom. Deni nato pečt, toda pazi da se ne sežge potem jih devaj na kak okvir, da se skrivijo.
Spravi jih na suh prostor, dolgo ostanejo.

Hren v zosu.

Omaži hrenove korenine ter maribaj hrena. Naredi nato prežganje s prezelnov ter malo moke, prideni tudi nikoliko popra. Deni nato notri hren, zalij ga z juho toda pazi da ni preredek. Če imaš kaj zafta od pečenke ga tudi prideni.

Krompirjev piré.

Olupi krompir prereži ga čez pol potem pa ga deni kuhat ter tudi malo sosoli, ko je kuhan odli potem zmečkaj s takim železnim stokovnikom, noto deni notri precej surovega putra in zmešaj. Raztopi notri masti ter zreži notri čebuljo, ko zarumeni odreži odli tisto mast v krompir in še mešaj. Potem

vlij notri precej mleka je lahko mizel samo da je prej že zavret. Potem še dobro zmešaj in pokri z reno. Ko deneš na krožnik zabili z mastjo, ki je notri zarumenena čebulja.

Telečje plučka v zosu.

V kastrolo naredi bolj bled cimpren. Potem stresi notri plučka, ki so na nudelce zrezane. Notri deni malo popra, kisle smetane malo vina in nekaj tiste dišave kakor za v golaž. Zalij z juho in malo osoli. Plučka pa nicej že kuhane potem jih zrežo.

Karfijolna juha.

Naredi precej rumeno prežganje in deni notri na drobno razsekanega peteršilja. Zalij z juho ali z vodo in tudi malo osoli. Kuhana karfijola se dene k tej juhi na krožnik.

Osnaži karfijolo, zreži na koščke vsako rožico posebej, operi, deni kuhat. Ko je kuhan se deva k juhi.

Gerštelc na juhi.

Gerštelc operi in deni kuhat na juho, zreži malo šunkna ali pa polovico mesene klobase drobno, in deni notri. Deni tudi malo zrezanega zlelenega peteršilja. Ko se kuha, ga nic ne mešaj.

Tenstane jabolka.

Olupi jabolka, nareži na koščke ter deni v kastrolo. Zraven pridenj precej cukra, cimeta in malo tudi vina

Jabolka.

V kastrolo deni malo masla potem pa deni notri jabolka in pusti, da se počas tenta. Potem pa prideni cukra in cimeta.

Damenkraftelci:

V skledo deni 28 dkg putra ga zmešaj potem pa deni še 14 dkg cukra in 4 rumenjake. mešaj eno eno uro. Potem zmešaj notri 42 dkg moke, nato deni na hladno, da se malo shladi. Nato stresi na nudebret, narežu na koščke z roko naredi hlebčke in na sredi pa luknjico potem pomoči v beljak, nato v nezelo zrezane mandelne. Nato deni v nenamazani protfan. Deni pečt im ko je rumeno je pečeno. Ko je pečeno pusti en čas na protfanu, da se shladi. Potem na-

devaj v luknjice zolzu iz marele ali češplj.

Prižele juha.

Skuhaj prižele ter dobro zmešaj in zrežu na drobno. Zreži karfijole ter deni posebej kuhat. Naredi precej rumen cimpren ter deni notri na drobno ssekanega peteršilja. Koso karfijole kuhane jih stresi v cimpren, moraš jih pa odliti. Potem zalij z juho deni notri malo popra in malo vina. Nato stresi notri kuhan in zrezan prižele.

Ogrski rospratel.

Deni v kastrolo malo masti notri pa drobno zrezano čebuljo, ko pa zarumeni deni notri podolgasto ali pa na kroglo narezan

kompir.

V fandel pa deni malo masti. Rospratel potolci in posoli potem pa deni v fandel v katerem imaš že mast. Ko je že v fandelnu poštupaj vsak rospratel malo z moko, ko je na eni strani pečen ga obrni, ko pa je pečen dobro ga deni v kastrolo h krompirju. Potem zalij malo z juho. deni notri tudi malo kisle smetane tin malo tudi vina. Kuhaj toliko časa da je krompir mehak.

Sirov štrudel.

V mlačno vodo zamesi notri testo ubij 2 cela jajca. Potem deni eno uro počivat, če počiva testo se potem ne trga in tudi se valja rajši. Testo zamesi precej redko. Ko deneš testo počivat ga malo z oljem namaži, da ne naredi skorje. Potem zvaljaj in raztegni testo ter namaži z filo. Fila je setavljena, puter, malo cukra nekaj rumenjakov. Puter in rumenjake dobro zmešaj. Sir pa spasiraj skozi rešeto in zribaj notri limonino lužino. Iz tistih beljakov pa naredi trd sneg, potem zmešaj vse skupaj in namaži. Zvij deni deni v protfan ki je s putrom namažan. Štrudel namaži po vrhu z jajcem, ko pa je že nekoliko pečen, ga pa namaži s putrom. Predno zviješ potresi malo cimeta in malo cukra

Pošrekani nudeljni

Naredi nudeljne, zreži jih bolj debelo kakor navadne nudelce. Nato jih pa deni v slan krop kuhat. Ko so pa kuhani jih stresi na rešet in malo z vodo polij. V kastrolo pa

deni malo masti, zbeli jo potem stresi notri prezelne, koso rumeni stresi notri nudeljne, zmešaj jih, potem imej pokrite. Devaj jih k mulprati k zajcu k golažu k zelju in ajmohtu.

Mulprata v zosu.

Oberi mast od mulprate stran potem jo pa po vrhu našpikaj z suhim špekom. V protfan ali pa v kastrolo pa deni, korenje peteršiljeve korenine, čebula, timež, lorbarjuperje, potem deni zraven malo masti in pusti, da se grincajh en čas resta. Ta grincajh narezi na precej velike koščke. Potem deni našpikano mulprato notri, poštupaj malo popra po nji in posoli pošpricaj malo z jeskom in z limoninem sokom deni notri tudi par kapelje olja. Zraven deni tudi malo limonine lušine. Potem pa deni pečt, pečti se pa mora precej časa, koje že precej mehko se dene par žlic moke k nji in deni zopet v ror, da se moka malo zarumeni, potem pa vzemi ven in deni po nji precej kisle smetane deni zopet v ror koje malo časa v roru vzemi ven. Potem deni na šporgert, prato pa vzemi ven ter jo na porcije zrezi. Grincajh pa zalij in pomešaj da se še malo pokuha. Potem to spasiraj v kastrolo, ko je spasiran deni notri kaprne, malo zenfa in precej vina. Nato deni notri mulprato, da že malo zavre. Nazadnje deneš lahko tudi notri že žlico brusnic in limonine lušine na nudeljce zrezane. K tej prati daj knedelne ali kako drugo močnato jed.

Telečji golaž

V kastrolo deni masti ter dobro zrezano čebuljo. ko zarumeni pa deni paprike ter prilij malo vode. Zreži telečje meso na take koščke, kakor za navadni golaž. Deni v kastrolo v kateri imaš že papriko ter pusti, da se en čas ~~rest~~ resta, potem poštupaj z moko ter deni zraven malo kisle smetane ter malo vina. Nato zalij z juho ter pusti, da se malo zavre.

Zraven daš tudi lahko na okroglo narezan krompir.

Jabolčni kompot

Jabolka olupi, prereži na pol poberi pečke ven. Potem jih deni v vrelo vodo v kateri je cel cimet in precej cukra ter malo limoninega soka ter malo vina, ko so kuhani jih deni na hladno, da se shlade.

Puternokerle.

Vzemi v skledo malo putra, dobro zmešaj notri pa ubij 5 celih jajc ter vsacega posebej dobro zmešaj, ko je že dobro zmešan deni notri pet žlic moke na vsako jajce eno žlico. Potem zmešaj in devlji z žlico v vrelo juho. Kuhajo naj se pa ¼ ure.

Mandelnov kruh.

Navagaj 40 dkg cukra ter deni v skledo

v katero ubij 6 celih debelih jajc vse na-
enkrat ter mešaj eno uro. Potem zamešaj
40 dkg moke in eno pest celih neolupljenih
mandeljnov. Protfan namaži malo s-
putrom po dnu pa deni kak zelo na-
mazan papir. Stresi notri ter deni pečt.
Peče se eno uro.

Grahova juha.

Grah deni kuhat ter ga osoli. Potem
pa naredi bledo rumeno prežganje. Ko
je grah kuhan ga spasiraj v prežganje
zalij z juho.
Susti, da malo zavre.

Fižol v zosu.

Freži stročji fižol na precej majhne koščke. Osoli krop
predno ga deneš kuhat. Potem naredi precej rumeno prež-
ganje v prežganje deni česnja in peter šila drobno zreza-
nega. Ko je fižol kuhan ga stresi na dušlah, ko je
cinpren rumen ga stresi notri. Malo premešaj
in deni tudi malo kisle smetane notri in precej
jesha. Malo zalij in susti naj še en čas vre.

Grah v zosu.

Grah deni kuhat in ga osoli. Potem naredi cin-
pren, ko malo zarumeni deni notri malo zrezanega
peter šilja. Ko je grah kuhan ga ocedi in deni
v cinpren. Zalij z juho ali vodo. Nazaduje de-
ni notri še par kaščkov cukra.

Vanili Kifeljčki.

Navagaj 1/2 kile moke 42 dkg putra, 14 dkg cukra in 28 dkg smletih lešnikov. Vse to deni na nudeljpret. Gneti toliko časa, da se naredi testo, potem deni na hladno. Predno deneš na hladno, naredi s tega testa dva enaka kosa. Ko je dosti strjeno, zrezi vse na enake koščke, potem naredi Kifeljčke, in devaj na nenamazan protfon nato jih deni pečt. Ko so rumeni, so pečeni. Ko so pečeni, jih vzemi ven da se malo shlade, nato jih pa pomoči v Staubcuker.

Žemel šeberle.

Deni v skledo malo putra, mešaj, da se razpusti. Potem ubij notri rumenjake. Rumenjakov deni toliko kolikor žemelj. Žemljam skorjo obribaj, nato jih namoči v mrzlo vodo. Potem jih ožmi in deni v skledo k rumenjakom in zmešaj. Iz beljakov pa naredi trd sneg in stresi notri primešaj še malo droptin. Dobro zmešaj in stresi notri v namazan protfon. Protfon potresi tudi z droptinami. Potem deni pečt, ko je rumen, je pečen. Zreži v koščke v šreh, deni na krožnik gori vlij vroče juhe.

Špinača

Špinačo skuhaj. Kuhaj odkrito, če kuhaš pokrito poslane rumena. Ko je kuhana jo odcedi. Potem jo zelo dobro izreži. V kastrolo naredi cimpren, deni notri zelenega zrezanega petreršilja. Potem stresi notri špinačo, malo zmešaj, potem prilij malo mrzle vode. Deni notri malo popra in 1 žlico kisle smetane, potem pusti, da se malo pokuha. Malo tudi osoli. Biti ne sme preveč redka.

Orehov lovrat.

Deni v skledo 22 dek cukra 8 rumenjakov in 2 cela jajca. Mešaj 1 uro. Potem deni no 21 dek zmletih orehov in zamešaj skupaj potem prideni 6 dek prezeljnov in malo limonine lušine drobno zrezane. Iz 6 beljakov naredi trd sneg in ga primešaj notri. Potem dobro zmešaj in stresi v zelo namazan črn protfan. Deni pečt, ko je rumen, je pečen. Ko je še v protfonu, namaži z zolznom, če je dosti pečeno zvij skupaj, če pa še ni, pa deni nazaj v ror. Ko zviješ skupaj, stresi na dilo.

Beskvit torta.

Navagaj 28 dek cukra, deni v skledo, notri ubij 12 rumenjakov. Mešaj 1 uro. Potem stresi notri 14 dek smeletih mandeljnov. Iz 12 beljakov naredi trd sneg in ga zamešaj notri. Potem stresi še 28 dek moke, dobro zmešaj in stresi v model, ki je namazan s putrom. Deni pečt, peče se 1 uro. To so 2 torti, če naredi ceno, deni vsake strari polovico manj.

Kumarce v kozarcih.

Operi kumarce, deni na rešet, potem sbriši vsako posebej in zlagaj v glaže. Vmes devaj zelene celo zapriko zelen janež, grozdjov perje in od višnje perje. To zelenjavo naloži trikrat vmes med kumarce. Gori nalij belega csenca ali belga fa hudega jesha.

Esenc pa skuhaj in deni na vsak liter csenca 2 žlici soli in pusti da zavre, potem naj se shladi. Nato ga nalij na kumarce. Na vrh pa nalij malo laškega olja da ne plesnje. Potem zaveži z pergamentom in črez pa z belo krpo.

Zribane kumare v kozarcih.

Kumare olupi, zribaj na krhlavnik in dobro naso li, pusti jih en čas nato jih pa 2-3 dobro ožmi, jih devaj v glaže vmes pa potresaj cel poper. Potem nalij gor belega csenca ali ta hudega jesiha. Na vrh pa še malo laškega olja. Potem dobro zaveži s pergamentom in krpo. Te kumare lahko naredi v žosu ali pa kisle. Če jih delaš v žosu, ni potreba nič jesha notr ulit.

Ingliš rosbif.

Odreži goveje meso (šinbas) ga posoli deni gori malo popra in malo laškega olja gori vlij. V fandelj deni malo masti, ko je zbeljena deni meso notri. En čas ga peci na šporget, ko je malo rumen, ga deni v ror kar v istem fandeljnu. V sredi mora biti še en malo krvav ko je pečen.

Jabolčni morteig.

Deni v skledo 1/2 kg putra, mešaj toliko časa, da se razpusti, potem deni notri 1/2 kg cukra in dobro zmešaj. Potem ulij notri 7 celih jajc, vsakega posebej dobro zamešaj. Potem stresi skozi sito 1/2 moke notri in dobro zmešaj. Potem stresi v črn plehnat protfon, ki mora biti dobro s putrom namazan. — Po vrhu pa deni v štiri vrste jabolka. Jabolka morajo biti olupljeni, čez sredo prerezani in s cukrom in cimetom potrešeni. Ko jih imaš že s cukrom in cimetom potrešene, jih nadevlji gor, deni pečt, ko je rumen je pečen. Lahko deneš gor tudi češnje češplje ali morelce. Potem se imenuje tako, katera stvar je gori.

Limonina omaka.

V kastrolo naredi precej rumeno prežganje.

Notri ožmi limon kolikor rabiš, če rabiš več omake, jih ožmi več. Potem zalij z vodo da ni preveč gosto. Deni notri tudi malo limonine lušine in precej cukra. Malo tudi osoli.

Karfijolna juha.

V kastrolo naredi rumeno prežganje. Notri deni malo, drobno s seklanega peteršilja. Potem prilij vode in deni karfijole notri. Karfijole pa prej skuhaj v drugem loncu ko so kuhane, jih odcedi in deni v prežganje. Notri deni še malo popra, da le zavre je kuhano.

Obložena mulprata.

Naspikaj mulprato in napravi zos kakor po navadi. Ko jo imaš že gotovo, jo zreži na porcije in deni na sredo podolgastega krožnika. Naredi tudi štiri knedelne iz žemelj, jih skuhaj, deni na vsako stran dva bolj na sredo. Potem pa malo riža stenstaj in z juho zalij, koje kuhan, naj bo gost. Potem deni v šeflo malo stopljene masti, notri deni riž, malo pritisni, da se malo skupaj drži. Riž deni h knedelcena na vsako stran dve šefli. Na en konec deni špinačo, na drug konec pa grah v zosu. Naredi tudi krompirjeve kifeljčke najprvo jih pomoči v jajc potem pa v prezelne in jih deni pohat v vročo mast. Ko so pohan, jih obloži na okoli krožnika, okoli knedeljno od mulprate zos pa polij gori po mulprati, ali pa če ga daš posebej v eni posodi na mizo. Na sredi mulprate pa deni limono na okroglo narezano, na vrhu limone deni nekaj kaprne. Na en konec krožnika deni vilice, na drugi pa žlico.

Mešana solata.

To solato napravi na steklen krožnik. Ob robu de-

ni paradajz in peso, potem fižol v zrnu in malo v stročju, malo kumar, malo krompirja, malo solate ajsarce, malo glavnate in malo budilje.

Okrog naloži jajca na četrtinko narezane. Solato naredi dobro, precej olja in jesha deni.

Narezek.

Na dolg krožnik naloži ob kraju malo salame, biti mora jako tanko narezana. Malo kuhanega govejega jezika, po sredi krožnika pa deni šunkna na dolge rezine. Potem napravi na sredo krožnika s putra zavitek, katerega napraviš z mašinco, potem nadevaj po tistem putru rudečo redkvico, ki je narezana v podobi rožic. K redkvici deni drobau petršiljev perje, da lepše zgleda. Na sredo zavitka deni na kupček fino nastrgan hren. Ob kraju krožnika pa naloži kruhove rezine, najboljše so masleme stručke.

Na sredi rezine deni sardelo, v sredo sardele pa ene kaprne. V drugo vrsto za kruhom nareži kuhana jajca na rezine. Na vsak košček jajca deni malo kanja. Na oba konca krožnika pa deni jajc, na četrtinko narezane. Mašinci za puter se reče „mašinca za sprietrahbe."

Grahov piré.

Grah deni kuhat, ga osoli, ko je kuhan, naredi v kastrolo bledo rumeno prežganje. Notri spasiraj kuhan grah, malo z vodo zalij. Predno daš na mizo zabeli s čistjo mastjo.

Mandeljnove šnite.

Navagaj 1/2 kg cukra, v skledo deni in ubij 5 jajc. Mešaj eno uro. Potem stresi notri 1/2 moke, zmešaj in deni na hladno. En čas pusti na

hladnem, potem zreži na štiri enake dele, potem napravi iz vseh štirih delov tako dolge valčke, kakor je protfon dolg. Protfon precej s putrom namaži. Potem deni najprej dva valčka notri. Potem nadevaj po njem nič olupljenih mandeljnov ali lešnikov. Potem deni druga dva valčka na te dva, dobro skupaj pritisni in deni pečt, ko je rumen je pečen. Potem jih zreži v šreh, že gorke. Te piškote daj k vinu ali čaju.

Škofov kruh.

Navagaj 28 dkg cukra, deni v skledo in ubij notri deset rumenjakov. Mešaj 1 uro. Potem primešaj 12 dek mandeljnov zrezanih po dolgem na tanke šnite, primešaj tudi 12 dek rozin in 21 dek moke. Iz 6 deljakov naredi trd meg in ga deni v skledo. Potem vse skupaj dobro zmešaj in deni v protfon z glazuro, po dnu pa deni papir in ga dobro namaži z putrom. Deni pečt. Peče se eno uro. Če je že zelo rumen, deni po vrhu papir, da se ne zažge.

Jagodovo žganje.

V velik glaž deni 5 litrov finega vinskega žganja. Notri deni 4 litre črnih jagod in 1 kg cukra. Notri deni tudi nekaj celega cimeta in nekaj nageljnovih žbic. Potem ta glaž dobro zaveži in postavi na solnce. 3 tedne pusti na solncu da se kuha. Potem precedi skozi cunjo v steklenice. Jagode pa dobro ožmi. Steklenico pa dobro zamaši.

To žganje je dobro za želodec ali pa zopet kolero.

Piška v ajmoht!

Deni v kozo masti; deni notri nekaj moke in drobtin. Ko malo zarumeni deni notri piško zrezano na košče, potem zalij z vodo malo osoli in okisaj. Deni tudi notri majarona in limonove lupine.

Brusnice. (Prajzelper).

Brusnice zberi in operi. Potem deni na vsako kilo brusnic 3/4 kg. cukra in 1/4 l. vina belega ne kislega. Potem deni vino in cukr v kozo na špargert da se cukr špina in zavre. Potem deni notri brusnice, ko zavrejo so kmalu kuhare potem jih jemli vun iz penarco, ko vzameš te vn deni druge notri. Če pa imaš bolj malo brusnic, pa ni treba vn jemati, kar deni shladit v kastroli. Ko se shladi deni v steklenice. Drugi dan pa zaveži z pergamentom in belo krpo čez. Predno zavežeš stresi notri malo salici puvfla, da varuje plesnobe.

Zajčji hrbet. (Čokoladna torta.)

Natehtaj 32 dkg. ~~moke~~ cukra deni v skledo, notri deni tudi 16 rumenjakov in 3 cele jajca. Mešaj 1 uro. Zribaj tudi 32 dkg. čekolade. Iz 8 beljakov naredi trd sneg. Najprej primešaj notri čokolado, potem 32 dkg. nič dupljenih smletih mandeljnov nato stresi notri sneg in eno pest drobtin. Se enkrat dobro zmešaj in stresi v model. Ki je podoben zajčjemu hrbtu, deneš pa tudi lahko v okrogel model.
Model namaži zelo s putrom in potresi malo

z moko da gre rajši vn. Peci 1 uro. Iz tega sta 2 torti. Torta ki se ji pravi zajčji hrbet, se strese na dilo gor napravi glazura. Potem obreži ob kraju mandeljne ter in vtakni spičasti konec notri! Na vsako stran deni po dva čestrice

Goveja pečenka v zaft!

Odreži goveje meso, kakoršen je samo da je bolj mehak. Potem ga naspikaj s prekajenim špehom. Naspikaj tako da je špeh ves notri: Rezine speha naj bodo precej debele. Potem meso nassli, ga deni v kozo zraven deni malo masti, popra, peteršilja, čebula, korenja in tinvesa. Čebulo korenje in peteršilj nareži na precej velike rezine. Potem pusti, da se to vse skupaj tensta, tako dolgo da je meso in zelenjav nekoliko rumen. Potem prideni malo moke, ko moka malo zarumeni vzdigni pečenko na vilicah in jo malo oblij, potem jo deni v drugo karstrolo. Potem pa grincajk spasiraj na pečenko, malo z juho zalij, prideni tudi malo vina. Lahko prideneš tudi bozbarjevo pero.

K tej pečenki lahko daš makarone.

Ragu juha!!!

Vkozo naredi precej rumeno prežganje, notri deni malo zrezaniga peteršiljeviga pesja. Potem deni notri telečje meso na nudelčke zrezano in že kuhano, če pa deneš piškovo meso ga pa zreži na koščke in deni notri kar suroviga. Lahko deneš notri tudi kurje jeterca in drugi drob. Potem pusti da se malo potensta. Z juho zalij, prideni malo popra in limonove lušine

okisaj z vinom in pusti da se še malo kuha. Ko deneš na krožnik, deni notri malo kruha, na nudelce zrezaniga in v roru posušeniga, ko kruh sušiš, prideni malo putra zraven.

Krompirjevi nudelčki!

Skuhaj krompir ga olupi in zribaj ali spasiraj na deski zraven pa deni ravno tako velik kupček moke. Malo soli, prideni tudi malo smetane ali putra, nato vse skupaj zmešaj in notri ubij 2–3 cela jajca. Potem napraviš iz tega testo iz testa napravi nudelčke iz roko, kuhat jih deni v krop. Lahko jih tudi spohaš, če jih pohaš jih pomoči najprvo v jaje potem pa v drobtine potem deni pohat v mast. Če imaš te nudelčke kuhane jih stresi na dušlah. Vkoro deni malo masti in malo drobtin ko zarumeni stresi notri nudelčke in malo premešaj. Te nudelčke daš lahko k mulprati.

Orehove tortice.

Natehtaj 24 dkg. cukra deni v skledo notri tudi 11 rum. mešaj 1 uro. Iz 11 belj. naredi trd sneg. Najprvo stresi notri 23 dkg. presejane moke, potem sneg. Dobro zmešaj in deni v črn plehnat protfan, ki je zelo s putrom namazan. Deni pečt, ko je rumeno je pečen. Potem stresi na desko in namaži z zolznam. ——

Natehtaj 23 dkg. cukra deni v skledo in 9 rume. in 2 cela jaj, mešaj 1 uro. Iz 7 bel. naredi trd sneg. Najprej stresi notri 7 dkg. drobtin potem pa 23 dkg. smletih orehov in sneg.

Dobro zmešaj in stresi v črn protfon, ki je zelo namazan. Deni pečt, ko je rumen je pečen. Potem obrni iz protfona na prejšno mesto forto, da prideta ena nad drugo. Potem reži s takim rezilom, kakor je za krofe. Tako moraš rezati, da se samo polovico odreže, da je podobno prvemu krajcu. Ko je zrezan, zloži zopet skupaj in napravi gor belo ali čokoladno glazuro. Na vrhu vsakega koščka deni na sredo polovico orehovega jedrca.

Pečeni rezanci.

V fonec deni 5 jajc ali več ali manj kolikor potrebuješ. Potem deni toliko moke, da je tako gosto kot za palačinke. Potem izšprudlaj. V fandel deni malo masti, v fandel ulivaj kakor za palačinke, ko je na eni strani rumeno, obrni, ko je pečeno, stresaj na dilo, da se ohladi, potem zreži kakor nudelne. Deni na krožnik in vlij gor vroče juhe.

Zribane kumare v kozarcih.

Komare olupi, zribaj in dobro nasoli, pusti jih enčas, nato jih 2-3 krat dobro ožmi in devaj v glaže, vmes pa potresaj cel poper. Potem gor vlij belega, nič zavretega esenca ali tahudega jesiha. Na vrhu vlij še malo olja. Potem dobro zaveži z perkamentom in s krpo.

Te kumare lahko napraviš v zosu.

Telečji paprika kotlet.

Telečji kremenatele potolči malo in posoli. V fandel pa deni malo masti, notri deni kremenatele pečt. Potresi ga malo z moko. Ko je na eni strani pečen ga obrni. Potem ga deni v kastrolo, v kateri je drobno seseklana in zarumenela čebulja na masti in malo paprike. Ko imaš že enčas meso notri, prideni še malo kisle smetane in malo vina.

Zalij malo z juho in pusti; da se še malo pokuha.

Peklan jezik.

V lonec deni volovski jezik, ga močno nasoli, vmes deni tudi malo celega popra. 6 dni mora biti nasolen, lahko ga imaš tudi 3 mesece. Potem ga skuhaj kar samo v vodi, ni potreba nobene stvari zraven dejat.

Liptauer. (zmešan.)

Deni na krožnik malo paprike, malo čebulje, malo rezin sardele in malo kaprne dobro izseklejaj; malo putra, malo zeufa, malo kumne in malo sira liptauerja. Vseto dobro ~~zmešaj~~ zreži in izseklejaj. Potem vzemi v šalco malo mrzle vode, da pomočiš nož notri, da se ne prijemle, ko delaš turenček, ga našpikaj ob stranch z kaperi na vrh pa deni malo peteršilja.

Jeterni knedelci.

Deni v skledo 8 dek putra, dobro zmešaj, potem zamešaj 2 jajca vsakega posebej. Potem deni notri drobno izseklana jetra, zreži malo zelenega peteršilja in majarona in stresi notri v kastrolco malo masti. Potem zamešaj notri 8 dek drobtni in tudi to mast iz kastrolce vlij notri. V mrzlo vodo pa namoči 4 žemlje, jih dobro ožmi in deni v skledo, deni notri tudi malo popra in osoli. Dobro zmešaj in delaj z roko male knedelčke, jemli v roke malo drobtni, da se rok ne prijemle. V sredo knedeljna naredix luknico, da lepše zgleda. Kuhat deni v juho. Kuhaj 1/4 ure.

Paca za divjačino.

V lonce deni vodo, notri nareži na koščke čebuljo, korenje, pekršilj, česenj, cel poper, rožmarin, forbarjevo perje, times, žaubel, limonine luščine. Malo skuhaj, da postane nekoliko mehko. Nato ulij notri precej jesha. Potem naj še skupaj zavre. Deni skladit predno vliješ na divjačino. V paci naj ostane 1 dan in 1 noč lahko pa tudi en teden. Ko vzameš iz pace, predno daš pečt, nasoli.

~~Šba~~ Švabska juha

Nareži na precej debele rzine rženo štruco. Deni v protfon ali ror da se malo posuši. Zraven deni malo putra. Potem deni kuhat hrenovke v vodo, da fe dobro zavre in postanejo frde sokuhane, olupi jih in zrezi na tanke rezine. Kruh pa vzemi ven in ga daj kuhat na juha, ko precej časa vre, šprudljaj, da se razpusti. Potem zmešaj celo jajce, ali pa sam beljak ali rumenjak in zlij notri. Potem stresi notri zrezane hrenovke in pusti, da vse skupaj malo zavre. Osoli.

Sekan šnicelj z jajcem.

Telečje meso izsekaj in malo posoli. V mleko pa namoči polovico male žemlje, potem ožmi in deni na šnicelj. Dobro potolci z nožem in deni 1 rumenjak. Prideni malo drobtin, poravnaj od obeh strani in malo z drobtinami potresi, da je gladek. V fandel deni malo masti, deni notri šnicelj pečt; ko je na fni strani rumen ga obrni.

Ta šnicelj je dober za bolnike.

Kapuciner šnite.

Navagaj 30 dek cukra in ga deni v skledo. Notri deni tudi 12 rumenjakov. Mešaj 1 uro. Nato navagaj 20 dek drobtin in jih namoči malo z rumom in vinom, zmešaj in pusti nekoliko časa pokrite. Ko imaš dobro zmešane, jih stresi v skledo in zreži od 1 limone kožo drobno notri. Iz 12 beljakov naredi sneg, in ga dobro notri zamešaj. Potem stresi v črn, zelo namazan prolfon. Deni pečt, ko je rumen je pečen. Stresi na desko in prereži čez pol in spodnjo polovico namaži precej z zolznom, nato položi gornjo polovico tako, da se krijeta. Zreži na enake koščke in močno potresi s cukrom. Železno palčko pa razbeli in delaj z njo črte, da lepše zgleda.

Divja raca pečena v zosu.

Vzemi raco iz pace, jo nasoli in naspikaj z prekajenim špehom, od spodaj precej na gosto. Raco deni pečt in prideni nekoliko masti. V kastrolo deni masti in deni notri ves grincajh, kakor v paco in pusti, da se en čas resta, ko zarumeni, deni ves grincajh na raco. Prej pa mora biti raca že pečena in z moko potresena. Potem vse skupaj pusti, da se en čas peče. Nazaduje deni še nekoliko kisle smetane in deni še v ror pečt. Raco vzemi ven, in jo zreži na porcije, grincajh pa spasiraj v drugo kastrolo in malo zalij, in deni notri zrezano raco. Ko devaš na krožnik, deni h vsaki porciji malo zosa. Ko deneš pečt domačo raco, ji deni v život malo majarona.

Gracar damen kraffelci.

35 dek putra navagaj in deni notri 6 rumenjakov

in 25 dek sladkorja. Mešaj 1 uro. Potem zamešaj 52 dek moke notri, dobro zmešaj in postavi na hladno. Ko je dosti hladno, stresi na nudelpret in napravi dva cuaka kosa. Potem zreži, z nožem pa popravljaj da so okrogli. Potem naredi iz beljakov zelo trd sneg, ga devaj z nožem na kraftelce, na sredi snega naredi luknico, potem zreži mandelne kakor za navadne kraftelce, in potresi po vsakem koščku po snegu malo. Deni pečt, ko je rumen, je pečen. Na vsak kraftele deni malo zolzna na sredo ko je pečen.

Cuker kifelčki.

Navagaj 21 dek moke in deni na nudelpret, zraven deni 10 dek cukra in 10 dek putra in 2 deki sladke smetane in 4 rumenjake. Potem napravi z vsega tega testo, zgneti kar na nudelpretu, potem naredi s tega kifeljčke. Na krožnik deni malo beljaka. Na drugi krožnik pa natolci cuker na precej debele koščke. Ki feljček najprvo pomoči v beljak, nato pa še v cuker. Potem jih nadevaj na namazan protfon. Potem postavi cu čao na hladno, predno deneš pečt. Deni pečt, ko ni preveč hud vor, ko je rumen je pečen.

Gobov riž.

V kastrolo deni malo masti, ko je zbeljena deni notri preparjene gobe, potem stresi notri nekaj riža, toliko, kakor za rižoto, malo z juho zalij in pusti, da se toliko časa tenta, da je riž mehak. Tako napravi, da je precej gosto.

Piška pečena.

Piško nasoli predno jo daš v fandel, ko jo deneš deni zraven nekaj masti, deni pečt in malo oblijvaj

da se bolj lepo peče. Če ima piška slab duh, deni vanjo zelenega peteršilja.

Paprika šnicelj.

Odreži meso od telečjega stegna, potem malo posili potolci in malo z moko potresi. V fandel pa deni malo masti, notri deni šnicelj, da se peče, ko je na obeh straneh pečen, mast odlij, zraven pa deni malo moke, ko malo zarumeni, zalij z juho in prideni malo paprike in 1 žlico kiste smetane. Nato se puti, da se še malo potenšta.

Karfijola s putrom.

Karfijolo osnaži in deni kar celo kuhat v slan krop. Ko je kuhana deni na krožnik kar celo in jo zabeli s putrom. Puter razstopi in deni notri nekaj drobtnic, da zarumene. Potem zabeli karfijolo in daj celo namizo, da si sami razdele.

Garnirani liptaner

Deni na krožnik kumno, papriko, malo putra, drobno zrezane čebulje, kaprne, ženfa, sardele in liptanerja sira. Vsako reč deni na svoj kupček, da potem vsak sam skupaj zmeša.

Šam torta.

Navagaj 10 dek cukra, deni v skledo in 5 rumenjakov. Mešaj 1 uro. Iz 5 beljakov naredi sneg, deni v skledo in zamešaj notri 9 dek moke. Zmešaj in deni v model, ki je namazan s putrom. Deni peč, ko je rumen je pečen. Če je visoka, jo lahko čez pol prerežeš. Potem deni drugo polovico tudi v tak model in po vrhu namaži z zolznom. Iz 14 beljakov naredi precej trd sneg, v katerega zamešaj na 2 beljaka 1

žlico cukra. Dobro zamešaj in deni na vsakoforto polovico snega in malo razlihaj in deni v ror pečt. Ko sneg malo zarumeni, je pečen.

Karfijole v zasu.

Deni kuhat karfijolne rože. V drugi lonec pa deni perje od karfijole na nudelce narezan, to oboje deni kuhat v slan krop. Ko je kuhan, stresi oboje ~~kuhat~~ na dušlag. V kastrolo naredi ciupren, notri deni nekaj zrezanega zelenega petršilja, potem zalij z juha, ali z vodo, deni zraven tudi popra. Mešaj bolj malo, da se karfijole preveč ne zmečkajo.

Čebulu zos (omaka).

V kastrolo deni nekaj masti, ko se razpusti, deni notri cu košček cukra. Potem zreži 2 čebule na precej velike šnite. Za 6 oseb napravi iz 2 čebul. Potem deni zrezano čebulo v mast, ko zarumeni, prideni 2 žlici moke in cu čas mešaj. Potem zalij z juho ali z vodo. Prideni se malo limoninega soka in luščine in malo vina. Potem spasiraj v drugo kastrolo in malo osoli. Nazaduje prideni še 3 koščke cukra in precej limonine luščine.

Polpete.

Goveje kuhano drobno zreži z krivim nožem in stresi v skledo. V mrzlo vodo namoči 2-3 žemlje, jih ožmi in deni v skledo. Notri ulij 3 cela jajca in zreži petršilja in malo popra. Malo osoli, deni notri drobtin in zmešaj, da je ravno prav gosto. Napravi primerno velike hlebčke tako, da sta za cu porcijon 2 hlebčka. Ko so narejeni, jih malo z drobtinami posuj. V fandel deni malo masti in to notri pečt. Ko se parkrat obrne je pečeno. Zraven se lahko napravi ne preveč sladka paradajzova omaka.

Pohan grah (za na juho.)

Ubij v lonec 1 jajce, malo osoli, ulij malo mleka in deni malo moke, in dobro izšprudlaj. Gosto mora biti kakor za palačinke. Potem mast razbeli in vlivaj to notri skozi dušlah. Ko malo zarumeni, devaj ven iz šeflo. Potem devaj na juho, ali če daš čisto juho na mizo, zraven pa deni grah na drug krožnik in žlico. Ta grah deneš lahko na ragu juho ali na juho jetrni piré. Lahko to vlivaš tudi skozi dušlah v vrelo juho. Potem se imenuje kuhan grah.

Kuhan hren.

V lonec deni vode, obrezi 2 ženilje, tako, da je sama sredica. Sredico pa deni v lonec v vodo, da se čisto razkuha, potem kruh izšprudlaj, da se čisto razpusti. Potem deni notri zriban hren in za en oreh putra, malo osoli in zopet šprudlaj. Pusti, da se še malo pokuha.

To je dobro za k mesu.

Jetrni žličniki.

Deni v skledo malo masti, jo zmešaj, notri pa ubij 5 celih jaje in vsakega posebej zamešaj, nato deni paprike, drobno zrezanega zelenega peteršilja in češnja, malo oreška, muškapleta in malo soli. Potem naztrgaj vranco ali pa zrezi drobno jetra s krivim nožem. Deni notri toliko drobtin, da ni pregosto. Dobro zmešaj in devaj z žlico v vrelo ~~vodo~~ juho. Kuhaj jih en četrt ure.

Kofetova glazura.

Deni v kastrolo malo vode, notri deni cukra, ožmi sok cne limone in postavi na šporget, da se cukor špina da malo zavre. V skledico pa deni malo cukra, kolikor potrebuješ, ulij notri malo ruma in malo črnija kofeta, toliko, da barvo dobi.

Potem dobro zmešaj in ulij na torto. Ta glazura je dobra za vsako torto.

Vinski zos. (omaka).

Deni v kastrolo precej masti, notri deni košček ~~kruha~~ cukra, potem deni notri par žlic moke in precej drobtin. Ko zarumeni ulij notri 1/4 l vina ali pa več, deni tudi malo limonine luščine in od 1/2 limone sok. Zalij z vodo, potem deni še toliko cukra, kolikor ugaja tvojemu okusu. Nazaduje deni notri cel cimet in pusti, da se še malo povre. Malo tudi osoli.

Lešnikova torta.

Lešnikova torta se naredi ravno tako kakor lešnikova tortica, samo toliko je razlike, da se dene v okrogel model, ki se namaže s putrom. Ko je torta že pečena in shlajena, se prereže čez pol, spodnjo polovico namaži z zolznom in drugo polovico deni na prvo tako, da se lepo krijeta. Gori napravi kofetovo glazuro. Po vrhu pa nastavi bele (olupljene) lešnike.

Prepelica v rižoti.

Prepelice označi, jih našpikaj s suhim špehom in deni v fandel, po vrhu jih potresi z drobno izseklano čebuljo in peteršiljem. Potem jih deni pečt, lahko več skupaj, ker so majhne. Okrog pa še obloži rezine suhega špeha. V kastrolo deni precej masti, ko je zbeljena, stresi notri riž in pusti da se precej časa tenta, nato prilij malo juhe ali vode. Poten zdevaj notri prepelice, ki so že pečene. Mast, ki ti ostane v fandelnu od prepelic pa precedi skozi šeflo v rižoto. Osoli. Zalij, da ni preveč gosta rižota. Preden deneš prepelico pečt jo nasoli.

Češpljev zolzen.

Iz češpelj vzemi peške ven, jih deni v kastrolo, kastrolo pa deni v ror, da se češplje zmehčajo. Ko so dobro zmehčane jih spasiraj v drugo kastrolo in zvagaj spasirani zaft. Nato deni na vsak kg, 3/4 kg cukra in deni na šparget.

Vreti mora 1 uro in pol, da postane gosto. Mešat moraš vedno, ker se jako rado prismodi. Ko se ti zdi dosti gosto, deni na hladno, da se shladi. Še malo toplo devaj v glaže, pusti čez noč, drugi dan pa zaveži z pergamentom in krpo.

Češpljev kompot.

Češplje deni v skledo, jih popari z vrelo vodo, da se lažje lupijo. Nato jih olupi, repki naj se držijo zraven. Potem vmij kozarce, da so čisti in zbriši, da so suhi. Notri zdevaj olupljene češplje. Lahko zmešaš češplje z breskvami. Breskve olupi, prereži čez pol, peške vzemi ven. V vsak kozarec k češpljam deni 2 koščka breskve. Ko imaš že polne kozarce zalij z špinanmo cukrom. Že prej imej pripravljenega, da je že hladan, ko zalivaš. Špinan cuker se napravi takole: Deni v lepo čisto kastrolo cukra kolikor ga rabiš. Kolikor kg deneš cukra, toliko l deni vode, potem skupaj špinaj, da se vleče, tisto plavo pa doli poberi. Potem ga deni shladit, ko je shlajen, ga vlij v kozarce na češplje, pa pazi, da je dosti napoljnjeno. Potem deni gori salici purfla, da varuje plesnobe. Zaveži z pergamentom in krpo.

Mešan kompot.

Hruške olupi, razpolovi, vzemi peške ven, pecle ostrgaj, jih deni v mrzlo vodo, notri pa ožmi limono. Marelce olupi, razpolovi in vzemi peške ven. Ringlo pa samo obriši. Potem vloži v glaže, vsak sad obrni na prav. Potem zalij z špinanmo cukrom, tako, kakor druge kompote. Gori deni salici purfel in zaveži z pergamentom in krpo. — Kuha se ravno tako, kakor drugi kompoti. — Spravi na hladan in suh prostor.

Marelčni kompot.

Marelce olupi, prereži in vzemi peške ven. Potem

jih naloži v glaže in zalij z špinamno cukrom.

Kuhano vino.

Deni vino v kastrolo, notri deni precej cukra, malo limonine luščine, malo celega cimeta, oreška, in malo finbegarja tudi nastrgaj notri. Da te zavre je kuhan.

Orehovi štruklji.

2 kg moke deni v skledo. V mlačno mleko pa deni 12 rumenjakov in nekaj stopljenega putra in precej cukra. To šprudlaj. Moko pa osoli, notri vlij mleko in zamesi. Za 6 v presgerma naredi kvas, ko pride gor ga stresi v skledo. Potem klofaj toliko časa, da gre lepo od žlice. Če imaš veliko testa, klofaj eno uro. Pusti 2 uri, da gor pride. Nato tanko zvaljaj in namaži z filo.

Fila sestoji: Sladka in kisla smetana in 5 rumenjakov, vse skupaj en čas mešaj, iz 5 beljakov naredi sneg, ga zamešaj v smetano, zmešaj in potem namaži po zvaljenemu testu. Orehe pa potresi zmlete in tudi malo drobno zrezane limonine luščine. Z cukrom močno potresi. Potem skupaj zrej in reži štrukeljčke na šreh, in deni v s putrom namazan protfon. Potem pusti, da en čas vshaja, pazi da se ti ne prehladi. Predno deneš pečt, jih pomaži z jajcem.

Ti štruklji se tudi lahko kuhajo v sorvetu.

Čokoladna torta.

Deni v skledo 30 dkg cukra, 8 rumenjakov in 4 cele jajce. Mešaj eno uro. Zribaj 30 dek čokolade in zmeli 30 dek neolupljenih mandeljnov. Iz 8 beljakov naredi sneg. Potem zamešaj vse dobro in stresi v s putrom namazan model. Peči eno uro. Lahko napraviš čokoladno glazuro gori.

Pečen divji zajec v zosu.

Ko je zajc en dan in eno noč v paci, ga naspikaj s suhim šprehom po obeh straneh hrbta in po bedrih. Nasoli ga, deni v protfon in poštupaj s poprom, pošpricaj z jesihom v katerem je namočen pehtran. Potem ga deni v ror da se peče. Ko ga čez en čas obrneš, prideni zraven vso zelenjavo svežo ali pa iz pace. Grincajh pa deni v kastrolo, deni ~~zvo~~ zraven malo masti in pusti, da postane rumen, nato ga deni k zajcu. Čez precej časa zajca obrni in deni zraven precej moke in ga deni nazaj. Čez en čas deni ~~zraven~~ po zajcu precej kisle smetane in ga deni zopet pečt. Nato vzemi zajca ven in ga zreži na porcije. Grincajh pa spasiraj v kastrolo, notri deni malo kaprne in zenfa, deni tudi malo brusnic če jih imaš. Brusnice tudi spasiraj notri. Nato deni zajca v zos. Na krožnik deni tudi nekoliko zosa k porciji. Za prikuho daj zraven močnate nokele.

Zajec v ajmohtu.

V kastrolo deni masti, malo moke in, ko zarumeni drobtine. Deni nato notri zajčji drob in hlam, zreži ga na precej velike koščke. Zalij z juho ali vodo, deni notri precej jesiha, malo majavona in en četrt limone. Tudi malo osoli.

Možganova juha.

Naredi v kastrolo bledo rumeno prežganje, notri pa deni malo zrezanega peteršilja, nato operi možgane in deni v cinpren in pomešaj. V drugem loncu imej pa juha, t notri stresi la cinpren, potem dobro zmešaj in če imaš pregosto, prilij še malo juhe, prideni malo popra in osoli.

Muzgova juha.

Naredi precej rumeno prežganje. Iz kosti poberi muzeg, ga spasiraj kar surovega in ga stresi v prežganje, zalij z juha in prilij malo ~~juh~~ vina in pusti, da še malo zavre. Potem ubij dva rumenjaka, notri ulij malo vode, dobro zmešaj in vlij v juho. V te dve juhe deni posušene žemlje in narezane nudelce. Ko deneš sušit v rov, prideni malo putra.

Kraljev kruh.

Navagaj 28 dek cukra, deni v skledo in deni notri 10 rumenjakov. Mešaj 1 uro. Potem deni v šalco 10 dek rozinov, potem zreži od 1 limone in 1 pomaranče lušine, deni k rozinam in 1 žlico cukra in vse zmešaj. — Iz 10 beljakov naredi trd sneg. 21 dek putra raztopi v kastrolci. Navagaj tudi 28 dek moke. Ko imaš zmešano, prideni notri najprvo putrer, potem primešaj moko in stresi notri še rozine in sneg. To dobro zmešaj in stresi v protfon ki je po dnu s papirjem pogrnjen in s putrom zelo pomazan. Peči 1 uro.

Punč torta.

Navagaj 36 dek cukra 15 rumenjakov in eno celo jajce. Mešaj 1 uro. Potem navagaj 30 dek moke iz 15 beljakov naredi trd sneg. Deni najprvo polovico snega in polovico moke, zmešaj, potem še drugo polovico snega in moke. Model namaži s putrom in malo ga potresi z moko. Potem stresi notri nekoliko tega testa, ga poglihaj, řez pa deni oblate. V šalco pa deni nekoliko zdzna, notri deni 1 žlico cukra 2 žlici ruma in od 1 limone sok precedi zkozi, dobro zmešaj. S tem zdznom namaži precej po oblatu. Čez pa deni še cukrat oblate. Zribaj nekoliko čokolade, stresi jo v ostalo testo in dobro zmešaj in stresi

še to v model na oblate potem poglihaj in deni pečt. Peci 1 uro. To sta dve torti, če naredi eno, deni vsake stvari polovico manj.

Češpljevi knedelni.

Krompir skuhaj, ga olupi in spasiraj na nudelpret. potem deni zraven precej moke in malo kisle smetane in malo putra, tudi osoli, notri deni tudi nekaj celih jajc. Napravi testo in ga precej tenko zvaljaj. Česplje operi, iz češpelj poberi peške ven, namesto pešek deni cuker ali čokolado notri. Potem nadevlji česple na zvaljeno testo, zvij tako kakor žin krafe, potem zreži z vadeljčkom na okrog. Naredi knedeljček z roko tako, da se knedeljček nič ven nevidi. Deni jih kuhat v slan krop, vrejo naj 10 minut. Deni v kastrolo precej masti, ko je zbeljena, deni notri prezelne, ko so malo rumeni, deni notri ~~prezel~~ knedeljne, malo jih premešaj in deni na krožnik Lahko jih tudi zabeliš kar na krožniku.

Češpljev štrudel.

Zamesi testo na mlačni vodi, notri ubij 2 cela jajca. Zamesi bolj mehko, potem deni počivat. Ko deneš počivat, pomaži povrhu malo z oljem da skorje ne naredi. Počiva naj eno uro. Potem razvaljaj precej tenko testo. — V kastrolo deni precej putra, ga raztopi, potem deni notri precej prezelna. Ko zarumeni, namaži to po zvaljanem testu. Češplje pa oberi in peške ven poberi. prereži vsako na štiri dele, potem potresi še s tem po zvaljanem testu, potresi precej s cukrom in malo s cimetom in malo tudi limonine lušine. Potem zvij in deni v namazan protfon, potem malo z jajcom namaži. Deni pečt, ko je rumen je pečen. Ko deneš na krožnik potresi s cukrom.

Lincer torta.

Navagaj 28 dek putra, 28 dek moke, 28 dek smeletih mandeljnov. To vse deni na nudelpret, zraven pa še

deni 2 cela jajca in 2 rumenjaka od 1 limone lušino drobno zrezano, in malo cimeta. Nato narahlo zamesi. Nato čez pol prereži, polovico deni v nenamazan ~~protfon~~ model, razlihaj po dnu modela in dobro z roko zatlači. Drugo polovico pa zopet prereži čez pol, Iz ene polovice napravi 5 tako dolgih valčkov, da gredo ravno v model, Iz druge polovice pa napravi valčke in jih deni na vskriž. ob kraju modela deni valček okrog in okrog. Peči eno uro. Ko je pečena, deni pa vsi torti vmes malo zolzna. Povrhu potem močno potresi s cukrom.

Karuzna torta.

V skledo ubij 14 rumenjakov in 20 žlic cukra. Mešaj 1 uro. Potem olupi eno limono, kožo zreži drobno z krivim nožem. Na krožnik pa deni 14 žlic karuzne moke. Notri zamešaj zrezano limonino luščino. Ožmi eno limono in precedi sok zkozi cedilce v moko in moko malo pomešaj;

Iz 14 beljakov naredi trol sneg in ga zamešaj v skledo potem stresi še tisto moko notri dobro zmešaj in deni v zelo namazan model. Deni pečt, peče se eno uro. Ko je pečena, prerezi čez pol, potem pa namaži spoduji del z zolznom, potem deni drugo polovico gor da se krijeta. Napravi belo glazuro. Iz tega sta 2 torti, če napraviš eno, deni vsake stvari polovico manj.

Lovska pečenka.

Deni na desko 1/4 kg govejega mesa, 1/4 kile prašičevega, meso mora biti surovo. Potem izsekljaj kakor za sekan šnicelj. Predno zažneš meso sekljati, ga osoli. Posebej še izsekljaj 2 sardele in malo prekajenega špeha, to deni na meso in še malo posekljaj. V kastrolo deni malo masti in malo zrezane čebulje, ko zarumeni, deni notri še drobno zrezanega peteršilja. Nato vlij mast na izsekljano meso. Ubij notri 4 cela jajca. Prej imej v mrzli vodi 2 žemlji namočeni. Ožmi jih in deni na meso in popopraj. Spravi vse

to skupaj in ugneti v prezelnih v obliki štruce. To štruco povaljaj v prezelnih da je gladka. Deni v železen protfon malo masti in deni pečt.

Egiptovski štrukeljčki.

Deni v skledo 1 kg moke in 23 dek cukra, in postavi skledo na toplo da se moka malo segreje. Naredi posebej kvas in ga puti da vshaja. V kastrolco deni 43 dek putra in ko se segreje ga vlij v moko, tudi malo toplega mleka in osoli. Stresi notri kvas, testo pa naj bo tako mehko kakor za kak drugi štrukelj. Toliko časa klofaj, da se loči od kuhavnice. Iz 3 beljakov naredi sneg in predno jenjaš klofat, ga zamešaj. Pokrij in postavi na toplo da vshaja. Zvaljaj precej tanko in namaži s filo.

Fila je sestavljena: Zmelji orehe mandeljne in lešnike in deni vse skupaj v skledo. Potem popavi z mlekom, da ni preposto in ne prerednko, notri deni tudi malo cimeta in od 1 limone drobno zrezano luščino in 20 dek cukra, dobro zmešaj in namaži po zvaljanem testu. Potem zvij in zreži štrukeljčke v šreh, napraviš tudi lahko kifeljčke, če se delaš potem napravi zavitek bolj tenak, da ga lažje zakriviš. Deni v črn, zelo namazan protfon, in postavi na toplo, da vshaja. Predno deneš pečt, namaži z jajcem, na sredo vsakega štrukeljčka ali kifeljčka pa deni malo bolj debelo zrezanih mandelnov ali lešnikov. Deni pečt, ko je rumen je pečen.

Ajdova torta.

Navagaj 28 dek putra, ga zmešaj in deni notri 28 dek cukra in 12 rumenjakov. Mešaj 1 uro. Zmelji 14 dek neolupljenih mandeljnov moke pa 14 dek ajdove. Iz 12 beljakov naredi sneg. Ko imaš zmešano, stresi najprvo notri polovico snega, zmešaj, stresi moko, zmešaj, nato pa mandeljne in drugo polovico snega. Dobro zmešaj in stresi v namazan model in peči 1 uro. To sta 2 torti: — Ko se torta shladi, jo prereži in namaži

spodnji del z zolznom, drugo polovico pa deni na prvo da se krijeta. Napravi ji čokoladno glazuro.

Gegedni kotlet.

Prašičeve kremenatelce posoli in potolči. V fandel deni masti, natri kremenatelce, ko so na eni strani pečeni jih obrni, ko so dobro pečeni, jih pa deni na krožnik. — V kastrolo pa deni masti; in čebulo, ko zarumeni, še malo paprike, zalij z vodo, zmešaj, nato pa deni precej sirovega kislega zelja. Zmešaj in pusti, da se en čas tenska, nato pa deni kremenatelce notri in pokri kastrolo, da se resta. Potem precej z moko poštupaj, pomešaj, čez en čas pa prideni precej kisle smetane, malo zalij in pusti, da se še potenska.

Malinovec.

Imej maline kake 2-3 dni na hladnem, da prično že malo plesniti in mehurčke pogenjati. Nato jih deni v ~~škaf ali pa~~ gosto platneno cunjo, spodaj pa podstavi škaf, da se notri odcejan, nazaduje pa še dobro ožmi. Nato zvagaj koliko kg imaš zafta, toliko kg deni cukra notri. — Zaft deni v tak lonec, da še ni bil nikdar masten in ne železen. Ko počasi 20 minut vre, deni hladit, ko je še malo toplo, deni v steklenice. Toliko časa pusti steklenice odprte, da se popolnoma shladi. Zamaške skuhaj in dobro z njimi zamaši. Dobro je, da deneš čez zamaške kapce ali pa z voskom zapečatiš, zato da se ne skvari.

Liška z gobami.

Deni v kastrolo masti; ko je zbeljena, deni notri na koščke zrezano piško in že nasoljeno. Restaj jo toliko časa, da postane mehka. — Potem gobe popari in odcedi; jih deni v kastrolo, v drugo kastrolo pa deni malo masti; in malo česnja in drobno zrezanega zelenega peteršilja. To mast vlij v kastrolo na gobe,

in pusti; da se en čas restajo, potem jih pa malo z moko poštupaj in precej z jesihom pošpricaj, malo pomešaj in potem deni še precej kisle smetane. Zalij z juho ali vodo in pusti; da se še en čas tenšta. Kadar daš na mizo, deni piško in gobe skup na krožnik. Lahko daš tudi gobe posebej in piško posebej na krožnik.

Pustni krofi.

Deni na 1 kg moke za 4 kr brezgerma. Mleko pa samo pogrej notri izšprudlaj 7 rumenjakov in 2 žlici ruma. Na vsako kilo moke deni 10 dek cukra in 10 dek putra. Puter razto pi v kastrolci in vlij na mleko, v katerem imaš že jajca izšprudlana. Zamesi bolj mehko, malo tudi osoli. Klofaj precej dolgo. Potem deni shajat, ko pride gor, začni takoj krofe delati. Iz 1 kg moke napravi 40 krofov. — Če hočeš krofe filat, mora testo dobro gor pridet. mora biti precej mehko. Malo zvaljaj na lahko in zreži z rezilčkom, napravi vse kose enake, zgoruje in spoduje. Zolzen moraš malo pogreti, zolzen naj bode precej gost. Odreži 2 kosa, oba enako velika, na spodnjega deni zolzen in nato zgornjega, da se krije ta. Ob kraju zatlači in obreži. Pusti pri miru da vshaja in pazi, da se ne shladi. Toda pazi, da ti ne pridejo preveč gor, potem nimajo nič pase. Mast ne sme biti preveč huda, ko deneš notri krofe pohat.

Kvas za krofe brez moke.

V mlačno mleko deni 3 koščke cukra in razdrobi takoj brezgerem notri. Deni na malo topel kraj in imej ves čas pokrito.

Šarkelj.

Zamesi se ravno tako, kakor krofe, z razliko, da se na 1 kg moke dene 15 dek cukra in 20 dek putra in malo rozinov in zelo klofaj.

Testo za potice.

Na 1 kg moke deni 4 rumenjake in 15 dek putra in 10 dek cukra. Jajca ravno tako šprudlaj v mleko kakor za kroje. Testa klofaj ali zamesi. Testo naj bo trše kot za kroje.

Fila za potico.

Zmešaj precej putra in deni notri 6 rumenjakov in malo cukra. Iz beljakov naredi sneg in ga zamešaj. Rozine pa operi in z rumom namoči. Najprvo namaži z filo, nato potresi z rozinami. Zvij skupaj in deni v model, deni na toplo da vzhaja, namaži z jajcom in deni peč.

Braziljanske žnite.

Navagaj 21 dek putra in 21 dek moke in 10 dek oluplje-nih mandeljnov smeli. To deni na nudelprety ubij notri 2 cela jajca, naredi testo, katerega hitro in nalahko gneti. Če je premehko, ga postavi nekoliko na hladno. Zvaljaj, ne preveč tanko. Vreži papir v obliki ◇, katerega pokladaj po testu in z radelj čkom reži in elevaj v črn, namazan protfon. Ko je rumen, je pečen. — Enega namaži z zolznom in drugega gori pritisni. Če daš 3 skupaj, moraš tudi druzega z zolznom namazati. Gori napravi belo glazuro, oblij vsacega posebej z glazuro, na sredo pa deni pol olupljenega mandeljna. — Shrani na suho, ker čaka dalje časa.

Legedin golaž.

Kostrolo deni masti, ko je zbeljena, deni notri čebulje, ko zarumeni, deni paprike 1 žlico in malo z vodo zalij. Prašičevo meso zreži na take koščke, kot za navadni golaž, malo osoli deni še malo kumne in pusti; da se resta toliko časa, da je meso mehko. Deni notri precej kislega zelja in pusti; da se resta. Potresi z moko in še restaj. Zalij malo, pridani še malo kisle smetane in pusti; da se še malo potenta.

Španska grobla.

Od žemelj obribaj skorjo proč in jo zreži na precej debele nudelce in jih deni v skledo. Žemlje polij malo z mlekom. Posebej v skledo pa deni precej putra, zmešaj ga, ubij notri 6 rumenjakov, vsacega posebej zamešaj in dobro zmešaj: V skledo k rumenjakom pa deni 5 pesti cukra in potem še en čas mešaj. To stresi v žemlje in še 2 pesti opranih rozin. Vse skupaj dobro zmešaj in stresi v namazan protfon. Poravnaj in deni pečt, ko je rumen je pečen. Potem naredi iz tistih beljakov trd sneg in deni na vsak beljak 1 žlico cukra in zmešaj. Ta sneg stresi na pečen melšpajs in deni zopet v ror da se peče, ko je rumen je pečen. Reže se navadno. Ko ga deneš na krožnik, ga ni potreba nič s cukrom potresti.

Zaft golaž.

V kastrolo deni masti, ko je zbeljena, deni notri malo drobno zrezane čebulje, ko je rumeno, deni notri malo paprike in malo z vodo zalij: Potem zreži meso od mulprate na primerne koščke in deni v kastrolo in pusti, da se malo poresta. Prilij precej vina in deni tudi malo dišave kakor za v ~~glaž~~ golaž, in pusti, da se toli ko časa resta, da postane mast čista. Potresi z moko. Osoli in zalij z juho ali z vodo. K temu golažu lahko daš polento ali pa močnate nokerle ali krompir na vurfelce narezan.

Paprika rospratel.

Deni v kastrolo masti in drobno zrezane čebulje, ko zarumeni, deni notri malo paprike in malo z vodo zalij: V fandel deni malo masti: Goveje meso nareži na tanke šnite, ga potolci in posoli, potem deni v fandel na raz beljeno mast, ko je že v fandelnu, malo z moko poštupaj vsak

rospratelj, ko je rumen, ga obrni, ko je pečen, ga deni v kastrolo, kjer imaš že od preje čebuljo dobro zarumenelo, zalij z juho in toliko časa tenstaj, da je dobro mehko. Nazadnje prideni še 2 žlici kisle smetane in malo vina. Zraven lahko daš nokerle ali mockarone.

Kajzer šmoren.

V lonec ubij 2 rumenjaka in deni tudi 1 žlico cukra, ulij malo mleka, osoli, deni tudi malo moke, napravi tako redko kakor za palačinke in šprudlaj. Z 2 beljakov pa naredi trd sneg, ga deni notri v lonec, notri deni tudi 10 rozin, malo pomešaj. V fandel pa deni malo masti, ko je zbeljena, stresi to notri, da se peče, ko je na eni pečen, obrni, ko je pečen, zdrobi z vilicami. Stresi na krožnik in potresi z sladkorjem. To pečeš tudi lahko v rovu kakor tudi omlete.

Za en porcijon napravi iz 2 jajc.

Srbsko riževo meso.

V kastrolo deni mast in dobro zrezane čebulje, ko zarumeni, deni notri ~~drobno zrezane čebulje~~, malo paprike in zalij z vodo. Teleč je meso zreži na precej majhne koščke in deni v kastrolo. En čas restaj in potresi z moko, potem deni notri še malo kisle smetane, malo limonine luščine, malo vina in malo z juho zalij in pusti, da skupaj malo zavre. — Nekoliko tega zora vlij v lonec na stran. V kastrolo k mesu pa deni riža, toliko, kolikor za navadno rižoto. Potem restaj in zalivaj z juho ali vodo, da postane riž mehak in da je ravno prav gosto. Ko desliješ rižoto na krožnik, deni tudi nekaj tega zora zraven.

Buterteig.

Navagaj 28 dek moke, 28 dek putra, zmešaj skupaj in deni na nudelpret, v moko precedi sok od ½ limone, deni 5 žlic kisle smetane in 2 žlici ruma in 1 celo jajce in malo osoli.

Potem ~~zge~~ zgneti; ko je dobro obdelan, deni en čas na hladno. Ko je en čas na hladnem zvaljaj precej tanko. — V šalco pa deni 3 rumenjake in 3 žlice cukra, dobro zmešaj. Eva krožnik pa zribaj malo čokolade. — Potem namaži po zvaljanem testu z rumenjakom in z cukrom, ki ga imaš v šalci, potem še potresi s čokolado. Nazaduje pa potresi malo z drobno zrezanim mandeljni, potem skupaj zvij tako kakor žinkrafe, tako, da se fila nič ven ne vidi, potem zreži z radelčkom, ko delaš štrukeljčke. Deni jih v črn namazan protfon, predno jih deni pečt jih namaži z raztepenim Beljakom. Ko je pečen, ga potresi precej s cukrom.

Orehova torta.

V skledo deni 36 dek cukra, in ubij notri 14 rumenjakov. Mešaj 1 uro. Zmelji 36 dek orehov, v šalco pa deni 10 dek drobtni z rumom namočenih in deni zraven od 1/2 limone drobno zrezano luščino. Iz 9 beljakov naredi trd sneg. Najprvo stresi notri drobtine, potem polovico snega in polovico orehov, to zamešaj, potem še drugo polovico snega in orehov, dobro zmešaj in stresi v model, ki je precej s putrom namazan in moko potresen. To sta 2 torti, če naredi ženo, deni vsake strari polovico manj.

Rujava glazura.

V kastrolco deni malo vode in cukra in pusti, da malo zavre. V skledo deni precej ruma in od 1/2 limone sok in primerno cukra. Iz kastrolce vlij notri špinan cuker in naprav, da je primerno gosto. Nekoliko dodaj žganega cukra, ki je za juho barvat. Dobro zmešaj. Če imaš preredko, dodaj cukra, če pregosto, pa dolij špinanga cukra. To glazuro lahko daš na orehovo torto. Vlij na torto in razmaži z nožem, nož pa pomakaj v mrzlo vodo. Dokler se glazura ne strdi, nadevlji ob kraju orehove polovice.

Butterteig

Na nudelpret deni 1 kg moke. Moko razdeli na polovico. Eno polovico moke malo osoli, notri deni 2 cela jajca in še 2 rumenjaka in 1 kozarec belega vina. Napravi testo iz tega, ko je dosti zgneteno, ~~nap~~ ga deni na stran in pokrij. – V drugo polovico moke pa deni 1 kg putra, ga zreži in z valjarjem zvaljaj in zmešaj, da se puter in moka dobro sprimeta. Potem deni na krožnik in postavi 1/4 ure na hladno. – Nato razvaljaj tisto testo, ki je zamešeno z vinom, zvaljaj precej debelo. Potem stresi na ta zvaljeno testo, tisti puter in moko, ki imaš skupaj zmešano. Deni skupaj kakor žinkrafe, ob kraju tudi dobro zatlači. Zvaljaj bolj malo in prigani od vseh 4 strani. Testo imej ves čas v tištah zavito, zvaljaj vsak 1/4 ure in vsakokrat ga prigani od 4 strani. Tako napravi šestkrat. Deni čez noč na hladno. Drugi dan pa zvaljaj malo bolj debelo kot nudeljne, reži z okroglim rezilčkom, kakor se delajo krofi. Polovici teh koleščkov naredi na sredi lukujo z naprstnikom, polovico pa pusti celo in vsakega malo z beljakom namaži. One z lukujico polagaj na cele po dva skupaj. Na vsacega z lukujico deni 1 žličko zolzna. Testo, z naprstnikom ven odrezano se poklada na zolzen in malo potlači. Deni v nenamazan protfon pečt. Rora nesmeš preveč odpirati, da ne vpade, ko je rumen je pečen. Zloži na krožnik in potresi s cukrom. –

Iz tega testa se naredi tudi lahko takole torta:

Testo zvaljaj malo bolj debelo kot za nudeljne in polo ži gori dno od modela in obreži okrog z radeljčkom. Nareži za 1 torto 3 ali 4. Vsacega posebej deni pečt. Ko so vsi pečeni, deni enega na krožnik, ga namaži z zolznom, in položi druzega gor i. t. d. Zadnjega ne namaži.

Iz tega testa lahko naredi še druge raznovrstne melžpazze. To testo čaka, če je na hladnem en teden. Potem lahko napravi vsak dan kaj novega iz tega testa.

Pomarančna torta.

Natehtaj 28 dek cukra in 14 rumenjakov. Mešaj 1 uro. V šalco deni 10 dek prezelnov in od ene pomaranče dobro zrezano kožo in od 2 pomaranč sok, potem drobtine malo pomešaj in pokrij. Zmelji 28 dek oluplj enih mandeljnov, ko imaš zmešano, naredi iz 14 beljakov trd sneg, Najprvo deni notri polovico snega, nato prezeljne in mandeljne, pomešaj in še polovico snega. Dobro zmešaj in deni v namazan protfon. Peči 1 uro. Potem ko se torta shladi jo prereži in spodnjo polovico namaži z zolznom. drugo polovico pa položi gori. Gori napravi tako glazuro: V kastrolo deni pomarančno kožo, ulij notri malo vode in pusti; da malo zavre, da postane voda malo rumena. V drugo kastrolco pa deni nekaj cukra, notri pa ožmi 2 koščka pomaranče in ulij iz te kastrolce rumeno vodo in pusti, da malo zavre. Deni v skledo precej cukra in ulij notri špinan cukar. Dobro zmešaj in napravi ravno prav gosto. To vlij na torto.

Pomarančo olupi, jo razdeli na koščke in jih lepo naloži ob kraju po torti.

Vanili narastek.

V skledo deni 10 rumenjakov in 10 žlic cukra. Mešaj precej časa. V lonec pa deni precej mleka, ko zavre, deni notri malo vanilje in osoli, potem pa dodaj precej navadnih, drobno zrezanih nudeljnov. Ko so nudeljni kuhani, jih deni hladit, biti mora precej gosto. Potem stresi v skledo k rumenjakom iz lonca nudelne in iz 10 beljakov sneg in dobro zmešaj. — Olupi 5-7 jabolk in zreži na šnitke, zraven prideni 2 žlici cukra in precej cimeta in pomešaj. V namazan protfon stresi nekoliko tega testa in poravnaj potem potresi čez jabolka, na vrhu jabolk deni še ostalo testo in poravnaj, da se jabolka ven ne vidijo. Ko je rumen, je pečen. Reži na porcije in devlji na krožnik in potresi precej s cukrom, če hočeš, priliješ tudi malo malinovca. Napraviš lahko tudi manj in deneš vsake stvari manj.

Buhtelni.

V skledo deni 1 kg moke, jo malo pogrej in osoli. V šalco deni malo mlačnega mleka in za 3 kr. brezgerma. V lonec pa deni primerno mleka, notri deni tudi 5 rumenjakov 15 dek putra in 10 dek cukra in to šprudlaj. Potem ko pride brezgerm malo gor, ga stresi v moko in tudi izšprudlano mleko. Sme biti precej toplo. Klofaj, ko že nekaj časa klofaš, pa ulij notri 1 žlico ruma. Toliko časa klofaj, da gre lepo od kuhalnice. Testo mora biti precej mehko. Pokrij in postavi na toplo. Pusti; da vshaja precej časa.

Možganovi kneolelčki.

V skledo deni malo masti; jo zmešaj; notri deni 4 cela jajca in vsacega posebej zamešaj. Možgane skuhaj in jih odcedi. Z ženljam kožo obrezi in jih v mrzlo vodo namoči. Nato jih ožmi in deni v skledo kakor tudi možgane. Deni tudi nekoliko drobtin. Deni notri malo oreška, popra, zelenega peteršilja zrezanega. Zmešaj in delaj z roko kneolelj čke. Deni kuhat v vrelo juho. Kuhaj 1/4 ure.

Polenovka.

Polenovko zazžagaj na precej velike koščke in deni namakat v mrzlo vodo za kake 3 dni, lahko tudi 1 teden. Toda, dodaj vsak dan svežo vodo. Kuhat deni v slano vodo. Kuhaj toliko časa, da gre od kosti in zgornjo kožo doli olupi. V kastrolo deni jedilnega olja in ga dobro ze razbeli, deni notri drobtin, ko zarumene, še malo zrezanega peteršilja in česnja, nato pa polenovko. Pomešaj in deni na krožnik. Zraven lahko daš kislo zelje.

Kaprna omaka.

Naredi bledo rumeno prežganje. Zreži nekaj kaprne in stresi notri. Notri deni 1 žlico kisle smetane. Malo zmešaj in zalij z juho. Še zmešaj in pusti; da se pokuha.

Jeterni štrudel za na juho.

Naredi testo, kakor za navadni štrudel in ga tanko zvaljaj. V šalco ubij 2 cela jajca, dobro zmešaj in namaži z njim po testu. — Potem zreži drobno sirove goveje jetra, namaži po testu in s poprom potresi. Zvij in deni v malo namazem protfon. Ko je rumen, je pečen. Zreži na precej velike koščke in deni na vročo juho.

Konfitir umleti pečeni v roru.

V šalco deni 3 rumenjake in 3 kavne žličke cukra in zmešaj. Iz 3 beljakov naredi sneg, ga deni notri; potem zamešaj notri 3 žličke moke. Zmešaj. V fandel pa deni malo masti; jo razlopi, stresi notri testo iz šalce potem deni v ror. Peče se 7 minut. Ko je pečen, pa namaži z zolznom in zvij. Deni na krožnik in potresi s sladkorjem.

Piškoti

3 cele jajce en četert kila cukra eno uro mešat potem jelenove soli potem en četert litra mleka mal janeža potem lmonove kože in tolko moke kolko potrebuješ cuker in jajca mešaj 3 četerture vse skupe 1 uro shajati pustiti 24 ur.