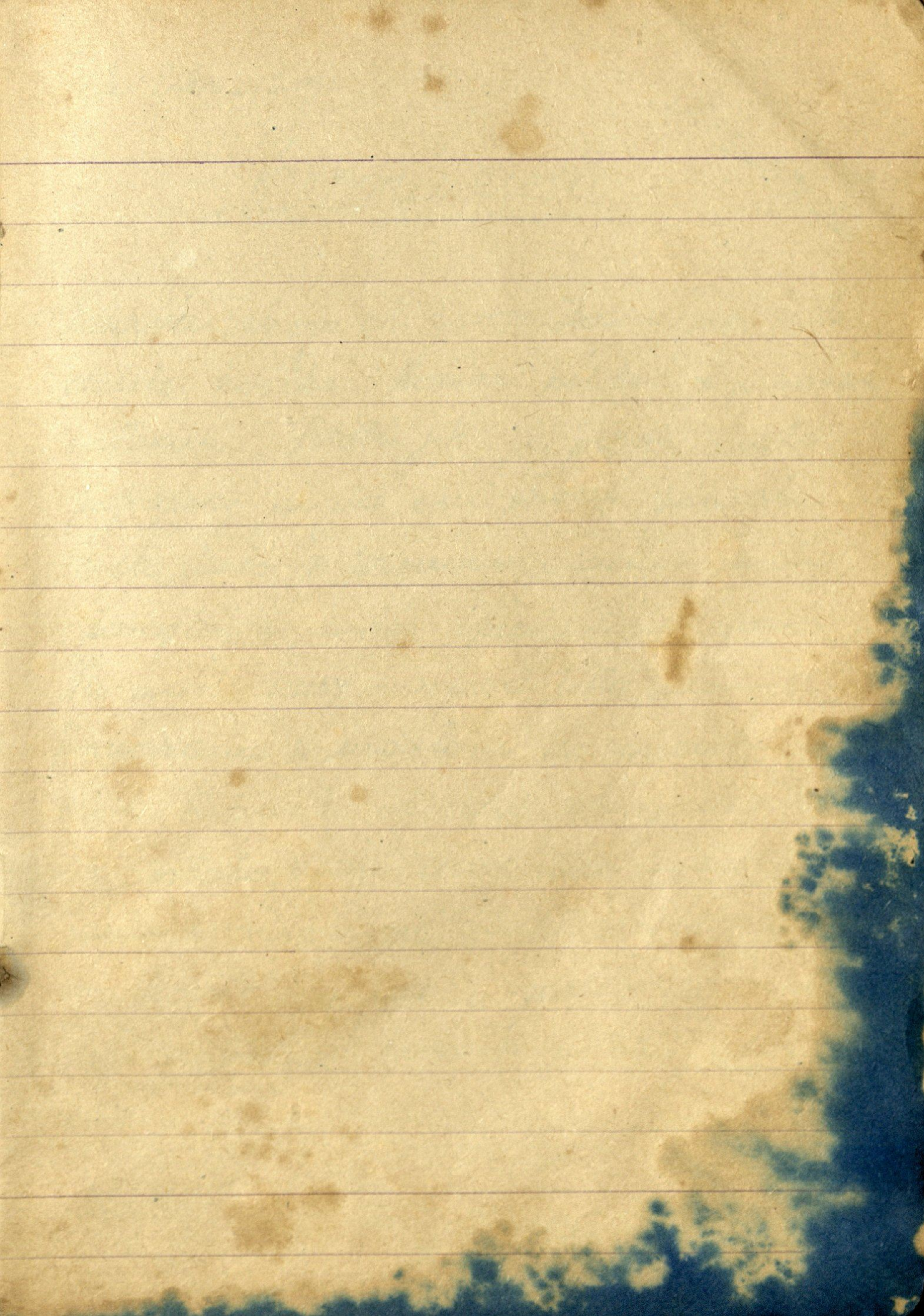


Recepti o.

Udove Maria





Molo Loka 27^{III} 1961.

Karavni preski.

Mesne jedi ^{ko}

Karavni železje ali goreje stegno na prvi
debele kosčke kože kolikor je mogoče
odstrani. Potolci jih in posoli mola
poproji in na eni strani pomešči
čisto maslo s prvim maslom in di
porazloj v moki, specijna na masli.
Na masl. devesi najprvo tisto stran ki je
pomakana s maslom. Ko so greski na
obeh straneh opečeni, jih vzameš ven
na ostalo masl. deui zlico moke, ko
zarumeni. zolijes. zloziš preske na
v kozico in pustiš poreti. Ko zore,
zlozi greske na krožnik in oblij s sokom

27 III 1951.

Trmajski kreski.

Najbolje je, če vzameš telečje meso od stegna, ker se da lepo parirati. Razreži meso na kreske, kožice pri strankah malo razreži in dobro potolci. Nato osoli obe strani položi v moko, nato prahoj in postopno joju in paradižje v drobtinah. Speci kreske v vroči vodi, da so lepo rumeni ter jih daj s polato ali kakšnim drugo ričku na miki. Zdroven kreskov lahko deneš kakšen krhliček inone kreske nič ne porojtes v drobtinah ali pariške kreske.

Stakaromiz mesom.

masi parueni, drobno prekan
daj. Tudi jo kosčke prekan

goreje meso, potrosi ga v soljo v papriko
vlij najmanj juhe ali vode, ter dobro
pokrito pari eno uro. Potem dodaj
nekoliko paradiznika, dobro premešaj
in nato pridelaj v skali vodi kuhane
in opekane makarone. Tudi, da se
vse skupaj prevre ni je gotovo - Namesto
makaronov lahko vzameš široke rezance
in misl rezance s mesom.

Pomarejen svinji hrbet

Prav dobro kmetje goreje meso, si
je še vrnem polovico gorejega in
polovico prašičjeja mesa. Pridelaj k
mesu nekoliko kruha namočen
v muki vodi ali juhi in
ozetega pol žil čilube in

petersitja, ovrlega v maslu. Dodaj
ludi kuletega popra strtega ali osoli
Dodaj tudi na kocke prekajeno prekajeno
slaminio (spek) in jajce. Vse to pokaani
dobro pigneti in oblikuj podobno ovato
na prst debelo stuce, povrtjaj jo
po moko in polori na pločevino.
Karbeljevoj mosti, jo polij po stuce
in peci pol ure do tričetrt ure. Med
tem jo večkrat polij. Klo je stuce kpo
puneva jo polij s kisho muctano in
casi malo časa priklj se juhe po
preve kreči pečenko na poške
obrijna bročnik, ter polij s sokom
lahko pa deves v sredino obrijna
do kuhanu jajčko in mas
lahko udecrans doosko pečenko.

8. 10. 1951.

Mesni cvoki v paradizikovi omaki.

Kmetje goveje meso pridemo mi
namočemo mi štēt kruh, pivke
čebule, pelca peteršilj, poper, česen,
sol jójce, to dobro v rokavi nqueti
mi oblikuj pa debel oreh velike cvoke
mi najih povahoj v muské ter vru
speci v masti.

Omaka! prepravi na masti čebula
peteršilj mi ko se primeni potro
mi musko, ko se to parume, do
pretlačene paradizike mi par
vode. Spolaj se malo vina, paprike
sol sladkor. Omako pretkni od
matri cvoke mi pusti vreti, da se
cvoki kuhavi.

Nadstavna paprika v paradiz- nikovih ovčaki.

Vzemem rebene, sladke paprike, vsoki
odrežem koncu enemu, kjer je stebelce,
pokrovček, ostalo pa izpraznim, to je
v mojem odreži mi stresi ven seme
in pokrovi pokrovček, uročaj. Kmetji ali
resekaj' tebeje ali goveje meso. Karumen
na mošti drobno prečamo čisto reben
poteršiti ter dami k mesu. Pridem se
popravna, popro, soli, metane malo
malo, mi joje. Vse to prav fino premešaj
in paprni papriko pa me prav do vrha
poti me vsoko pokrovček go potisi
malo vstri mi pastri v kototrebsem
teloji v kozico, lahko pa pustis
pokrovčekor mi jih polagaj' pokon
Psebej naredi preizgaje

mi masti košček sladkorje mi moke
(Priladi) Priladi paradiznike
malo juhe oh vode. Ko prevre precede
me papriko, pokrij postarimo.
štedilnik mi pusti do počasi ore
trččat do ene ure. Ko je gotovo,
odstrani špižo mi pilovi papriko
s puško ved v skledo.

Ukokosja pitoto.

Imam dobro puško koki
na mojih košček mi jih p
s potjo. Na to deni v korico,
ko je vroča dobro pretrane
čistila ko je minemo - pebe
peteršilj mi tokoj mo to
Nekoliko jaso pravi kotem.

kakšno mleko rode pokrij' in pustiti
da se meso mehča. ~~Uporabi~~ kočina
porre, pridani zbrani in zbuseni
malo, časa, pravi mato pa kolij se
prekuravo meso rodo, če je treba, se osoli
in pridani malo paradiznika. Pusti
da se vse skupaj mehča, potem pa
malo in kočin in doji s solato
na mizo. Namesto riža lahko vzameš
špenček samo, do ječmenček prej
skuhaj.

SALMA.

mehi oli fino besekaj presije oli govej
meso in po kosčke prekajene slane, kaveli
to čebulo in pelu in peteršilju. Temu
mehi nekaj pol kuhanega riža, malo, soli
in dobro s rokami premešati

U tega naredi prst debele in prst debele
dolge klobasice. Vsako kariz v eden ali
dva lista kislega ali svežega poparjenega
rebo. Vloži te klobasice v korico drug poleg
druge in polij s paradiznikovo omako in
pusti vreti, da pomešča, bstanke seha,
ali če ti kaj ostane, drobno preži in daj
poborven, do se kuhar. Daj poleg krompirja
na mizo

Goveji golari.

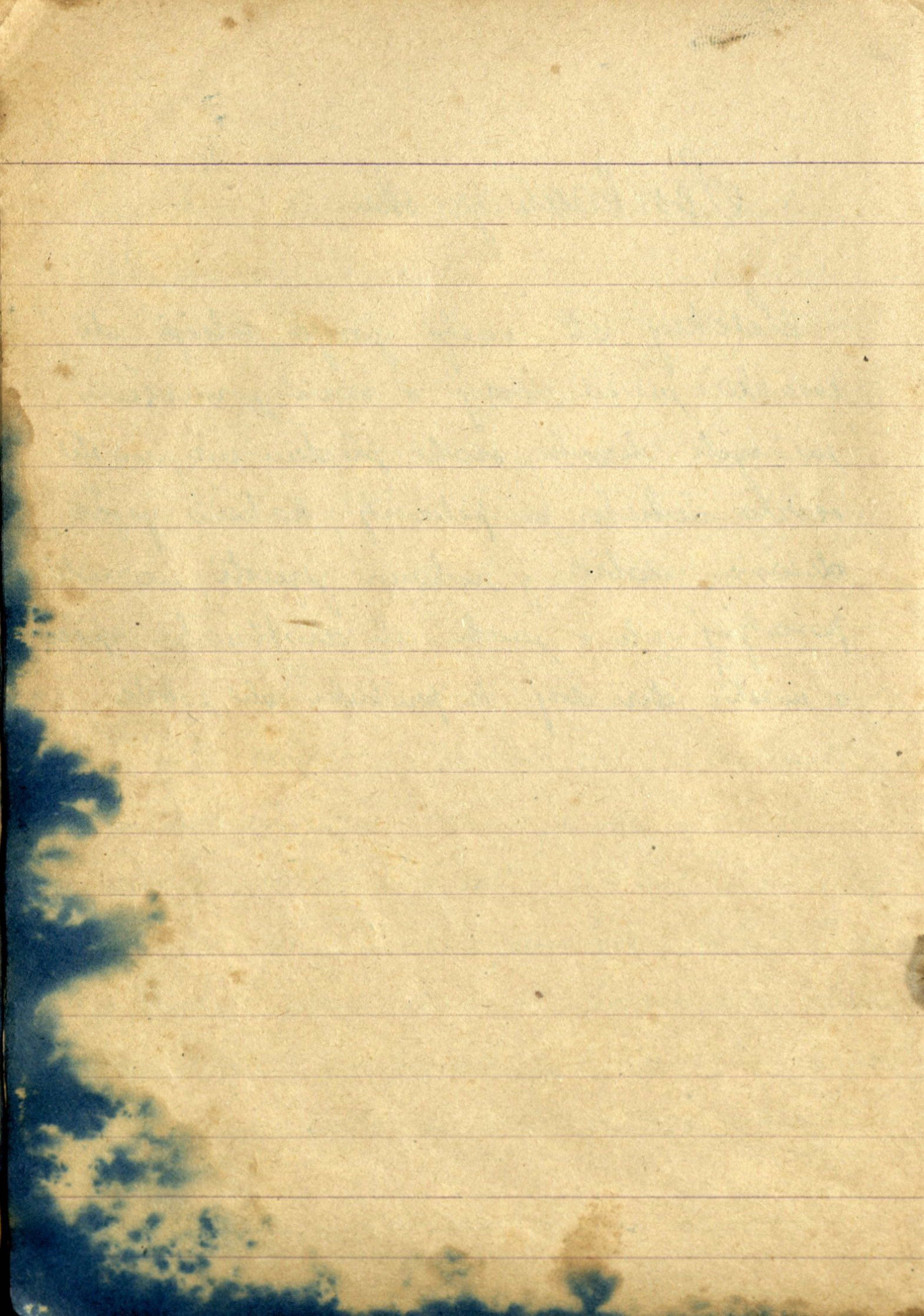
Imeži opravo goveje meso
na koske in soli. V primeru
korico daj masti ko je vroča - dol
prezamo čebulo in predus čebulo
mami, jo polij par žlicami vod
pusti nekaj časa da se pl

rumelica, potrosi se moko mi popriko,
ali pa daj popriko posebej v korico
na malo mosti mi malo daj to meser.
Ko se moka malo preproti, pahij se pekujjo-
vno juho ali rodo mi pusti vreti.
Dodaj tudi strtega česna mi kuruma, če je
treba se osoli mi pusti vreti, da je meso
mekko.

Ali pa daj v korico hladno
most, čebulo mi meso ose naenkrat
mesaj mi duši, da je mureno, če je
meso starejši živali, moras večkrat
priliti, da se meso rumelica. Nato potrosi
se moko, pravi, do malo porumen, dodaj
paradižnik popriko pahij se pekujjo-
vno mi pusti se vreti, da se meso
mekko.

Pešekovi zreski

Pešekovi ali zmetji gorce, zelčje ali
svinsko meso dodaj v vodi namčenem
ni ožeti kruh, osoli priden na mostu
svrto čebulo ni peteršilj, kakšno jajce,
ali sève, dobro z rokami zmeti, naredi
porafaj jih v juhi ali drobtinah, speci
v masi, ter dej k prikuhi ali pokate.



Male Loko 27 III 1951

Ouletua mesna potica.

Priloge

Pravari jajce krpe - oulete.

Kreči ali smetji kuhano meso (govedino ali svinjino), dani na masl, kjer se sprokila četula ali peteršilj, primena malo smetane in nekoliko drobtin ter kaksno jajce. Namazi primena kozice in mastjo, potrosi in drobtinoma in me to polagaj ouletue krpice, vsako namazi in naderom, tako pomarhaj da porabiš vse. Na vrhu naj bo ouletue pomazi ali malo polij postavi v pecico da se lepo kapeče. Peceno porreži na kosčke in daj s soloto na mizo.

27 III 1951.

Paucoski kroupir.

Kroupir skuhaš, olupiš in gajšiš.

listke. Skuhaj mi zrešne listke jodi
jajčka mi prekajno kuhano svinjsko meso
Na to namoči primerne kornice ali pekačo
z mastjo mi potrosi z drobtincami. Tudi
maloži mi dvo plast krompirja, nauf
maloži jajčka, potrosi s mesom mi polij
s smetano v kateri ~~naprej~~ si izkubate
jajčka. Nato položi plast krompirja
mi tako naprej, da vse porabis, po vrhu
pa polij s smetano, dani v pečico mi
speci. Pečico stresi na kromnik je
daj s solato namika.

Pravice krompir.

Krompir dobro operi mi daj kuhat.
kuhanega olupiti mi zreši na tanke
kolesčke. V kornice dani mast, ko je
mora - mi listke zrešne čebulo.

Uho je rumeno, stresi notri kroupir
potrosi ga s soljo rahlo premesoj,
pokrij mi pravi, da lepo parumem.
Še enkrat ga prepotji, potem ga pa
pusti pokritega, dokler ga ne pobisi.
le štediš - je mostjo, lahko prilizeš
ko se pravi nekaj dobre juhe

29 III 1951

Kroupirjevo testo.

lel me olupjen kroupir skuhaš,
olupljen pretlači, osoli ga, dodaj
jajce, kosček presnega masla, kakšno
zličo smetane mi toliko maske da dobis
primerno suho in mehko testo. Rahlo
ga je rahlo pregueti. Ter uporabljaj.
Preprosto kroupirjevo testo naredi.

breg vseh dodatkov, tudi brez jaje,
lahko je samega krompirja, soli in
moke. Krompirjevo testo uporabljamo
za muke, strokije, rezance in drugo.
Kuhati ga ne smemo dolgo, tudi ne sme
premočiti vreti, ker se razkuha.

Pecni krompir.

Krompir olupiti, operiti in prereži na
posamezne kosčke. Skuhaj v slani vodi
a ne do mehkega. Nato ga odlij in
stresi v pekačo, kjer si parbelila most
pekačo postavi na strednik ali v pečico,
večkrat z lopatico malo obrni in pusti
da se lepo speče. Če misliš pripraviti
krompirja ga pa še surovega potrosi s
soljo in dales na vročo most, ne da

bi ga preje kaj skuhalo. V kovici, kjer ga
peče, ga pa ne sme biti več, kakor, da
je pokrito dno.

29. III. 1951.

Pire kroupir.

Mehko kuhau kroupir odlij mi ga
stlačiti s lesenim tolkočem kolikor
mogoče fino. Pride mi kosček pravega
masla mi par žlic sladke ali kisle
smetane, ter nekoliko mleka. Dobro vse
zmesaj mi dani na krožnik. Po vrhu
ga zabeli s parovrtim prsimu maslo
mi zebeniim petersiljem.

Zabeljen kroupir.

kroupir olup, preči na kocke

Ter skuhať v slani vodi. Zdraven
dodaj malo kume. Ko je kuhau
ga sbrsi na kročnik rabeli go je
vrozo moštjo, v kateri si pevra
drobno prekano. cebulo ali s overki
ali je drobno prekano ni ovrto
prekajmo slaniu. Lahko pa ovesi
v presuene moške drobno prekano
peteršija, ter s tem rabeli kroupir.

Kroupirjevi Okrauci

Kroupir olup, skuhať ni pretlaci
okrog kroupirjo deni moško
uaredi jamico v katere deni jajka
ni sol. mošt ali mošto ni svetene
če jo mošt. To vse hitro pqueti
uaredi podolgovato struco

preči jo male koščke debel kod
ovehe. Povrhaj se vjini po deski, da
dobiš na prst velike rekaue. Zokuhaj
v slano vrelo vodo, kjer boj vno
3 minut. Med tem pripravi most,
v kateri paruvemš drobtine. kuhane
rekaue peedi, polij se vurbo vodo
dobro odleene stresi v konico, kjer
mias drobtine rahlo prepotji, se
malo preceidi in doj mo mizo ridro
pauake, prikuhe, ali solate.

ŠIROKI PETAUCI.

Napravi rekaue v isto se moke, zafin
in moko vodo. Korreki na majhne
klepiko tanko porvoljoj in vjih posteti
šike porreči na pol, prete in pol
prst dolge rekaue zokuhaj jih v slano

vo ~~do~~ mu pusti vreti 7 do 10 minut.
Yuhane ocedi, polij se s kurklo vodo in
daj v korico, kjer si po mošti ali
mošlu pripravilo drobtine. Dej jih
s solato pli se puoko po miko.

Krompirjevi štruklji.

Napravi krompirjevo testo iz pretlačene
krompirje, moke, jajca, masla, jajčk
svetene in soli. Razvaljaj se prst debelo
in pomari s pramenimi drobtinami.
Testo svoj skupaj marj v prtiček in dan
kuhat v preta slano vodo. Pusti jih vreti
do tretjrt do ene ure. Yuhane parreni me
poserue kosčke mabeli in doj s koksno
pusko po miko. Namesto drobtin lahko
dameš mesu nader. Predus štrukelj parjes
v prtič moras prtiček pomesti in potrositi

Ajdovi žganci.

4 l. litra slanege, kropa v kuhinji, en liter ajdove moke. Ko je nekaj časa vrelo, pridelni skori sredo s kuhališčo in pokrij, da voda ves čas vre čez moko. Dobro je tudi, da obrneš moko v lincu tako, da je zgornja plast spodaj. Ko manj 15 minut. Potem odlij polovico vode, ostalo pa v lincu rahlo s kuhališčo pomešaj, da se ne vidi nič moke. Vlij manj nekoliko vode, pokrij in pusti stati nekaj časa. Nato naredi žgance s ribicami v skledo in jih potehi.

Želi kroupirjere žganci - kroški.

Delavo jih je črne ali bele psenicne ali ajdove moke. Oluptjenu na listke ali kosčke

preznan kroupir skuhamo v slaneu propu.
le je vode prevec, jo mekej odlijemo, kroupir
pumeckamo! dodamo toliko moke da dobimo
gosto testo. Na en kg kroupirja se racuna 250kg
moke. Ves cas kuhe moramo testo pridno
mesiti. Ko se rado boči pod kuhalnico, ga
razmujemo se rlico, ki mozo pomociti v most
pravecni drobtinami in malagamo na
kroupirh.

Kroupir jeva polenta.

Kroupir skuhamo, alu pi paetlaci
dodaj presti mosto, rumenjoke, sol, in
moko, ter napravi testo. Potrosi desko in
moko, drobtinami in naredi podolgovato
klobaso, polij jo in namo cemu drobtinami potrosi
si potic in kuhaj v slani vodi 1 ura. Potem pa
odvoj kroupir in pabeli s presnim mostom
drobtinami.

11.15.1951

Pravno kislo pečje.

Priznane

Priznane si kislo pečje. Veto sem v korico
mast, ko je vroče, dodaj sladkor, nato
čebulo. Ko je mlačna pridevi pečje, malo
prepravi, potrosi se malo prave dodaj
malo paradiznika. Prilij malo juhe
osoli, pokrij in pusti, da se mehča. Medtem
pečje parkrat premešaj, če je potrebno se
malaf in ko je pečje mehko, dodaj malo moka

Špinaca.

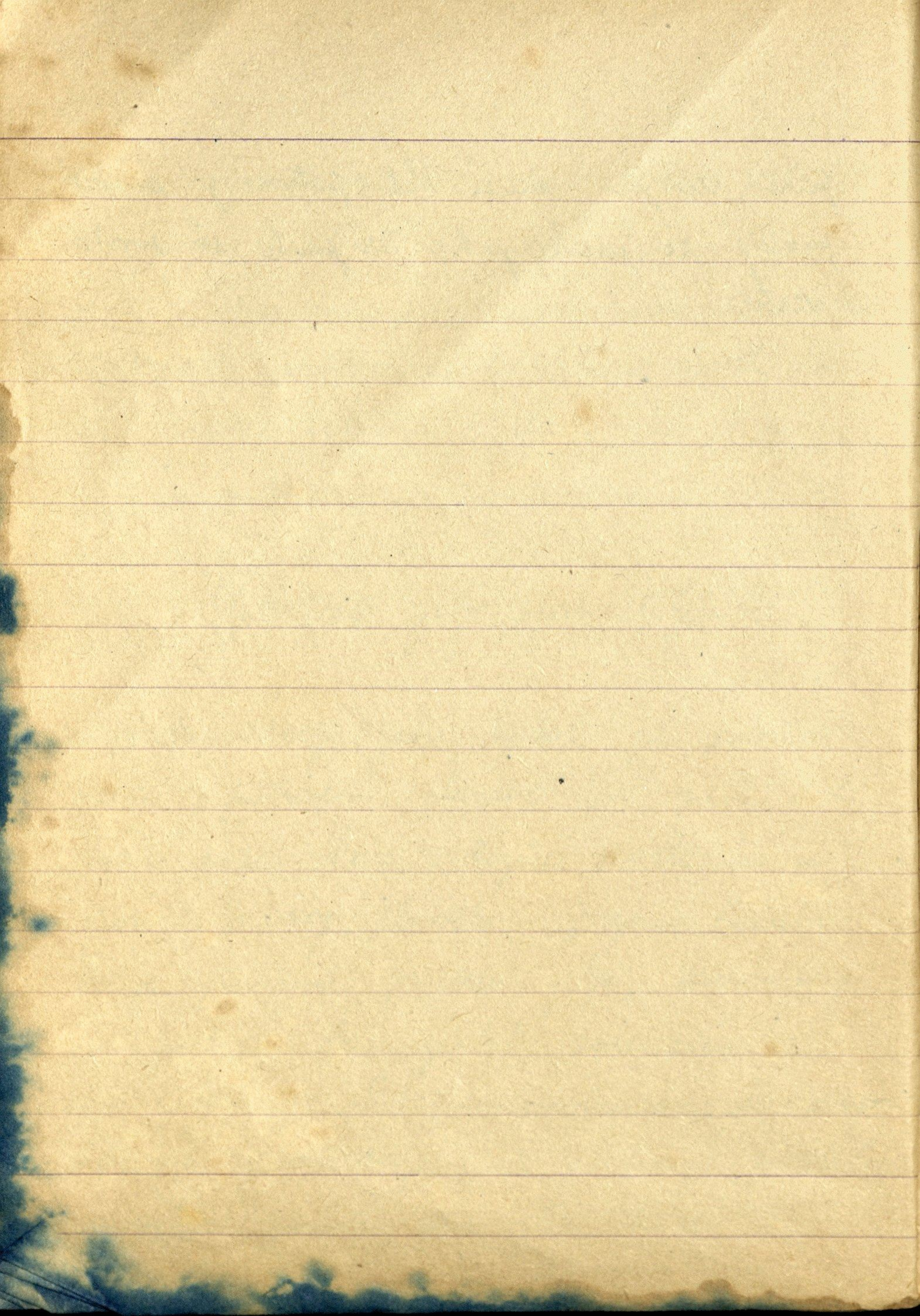
Špinaco zberu in opere v ogleben kropu
mno skuha. Pri kuhi jo me pokrivoj, da
ostane lepo mekno. Potem jo stresi na
pešeto. Ko jo ohladi jo premi in dobro
premi ali pmeti. Kargroj v korici masti
ali mogoče maslo, karummi na njej

102
drobno prekamno čebulo, reben peteršilj
in nekaj moke. To tudi moka ravnemu,
pridemi spincos, prilij malo juhe ali mleka
To prevre, dodaj malo strtega ~~mata~~ čuma
osoli, pridem parjhe smetane; ko se malo
prevre je gotovo.

Graveno zelje paradizniki.

Nareži Nareži zelje, kakor za solato,
osoli, potrosi s kumuro in pusti stati
malo časa. Dem v kozico mosti, ko je
vroča, pridaj sladkor zrezano čebulo
To je rumena, pridem zelje, premešaj
in pokrij. Par zrelih paradiznikov
operi, kar je slabega odstrani in daj
da se zmešajo. K zmešajo prebločeni
k zelju prilij, par žlic kisa ter

pari, da se osusi. Nato potrosi z moko,
prihij se malo pihe ter pustv se malo
vretv.



29. III. 1951.

Višková omáčka.

Omáčka

V misku parmeu slobkor, ko se sladkor spee, prideni moko mi čez mekoj čosta drobtine. Mešaj, da lepo parmeu, potem zalij mala s vinom mi vodo, prideni kosček lim. lup. cimet, osoli, - če je treba dodaj še malo sladkorja. Ko se mekoj čosta vre, jo precedi mi doj mo miko.

8. IV. 1951

Jabolčna čerava.

Jemi s koricco, oprano, osušeno mi olupljeno, čez pol preretano jabolko. Nalij na nje toliko vode, da se ne sušijo. Prideni kosček sladkorja, cimet mi lim. lup. Medtem parmeu v premeu pali

kuhanju morlou košček sladk.
ni malo moke prilij nekotiko vode
razmesaj ter daj k jabolkou. Nato dobro
mesaj' pretlačí skori sito, ko se malo
prevre, je gotovo.

Jablčeva omaka s krompirjem Pyžma omaka

Skuhaj pyžko ni krompir, olupí ni
pretlačí skori sito v skledo. Nato rivoj
počasi par plíc olja. Med tem pa
mesaj' vsaj kokiš 7 mint. Prilij tudi
malo kisa, soli ni pridem malo
drobno (mletogo) prebranega peteršilja.
Prav dobno premesaj ni omaka je gotova.

Paradižnikova omaka

Tudi v korico mast oli preslo maslo

Ko se speni, dodaj sladkor, ko se
tudi sladkor speni prideni moko
Kromska je koliko karumcu prideni
v lastnem roku pomešane mi preblo-
cane paradizniko ali paradiznikove
kourve, polij se juho ali rodo mi
justi vreti. bluko potem precedi
če je potrebno dodaj se sladkorje
mi soli mi doj mo, mi ko.

Jabolčni kren.

Jabolka olup, ter jih (presoj) priboj na
krušnem strohaniku, pečke odstrani.
Prideni par kosčekov, sladkor. sok ene limone
malo vina mi kren, ki si ga pritake. Dobro
premešaj, če je pregosto prilij se malo vina: če
je kisto pa prideni se malo sladkor. Ziti mora
sladek.

Malá Loka
11. IV. 1951

Yojemí krev.

Skuhaj jójca v trdo, olupí jih pretlačí skori
sítu v skodelico, pa postavi na hladno.
Vlivaj vaju počasi par žlič oja, medtem pa
dobro mešaj. Pílij tudi malo kisa, prideni
pričlovega krewa in nekaj prú soli. Prav
dobro premešaj in je gotovo.

Yojemí krev, II --- S kroupirjem mo praviš
navno jaká le, da nekaj jójek nadomestíš
s kroupirjem, ki ga skuhas olupíš in
pretlačíš v dravec jójek.

Česptjeva Omaka

Če česptj, ki si jih prej nekoliko skuholo
poberi košice, dam jih v lonec, zalij malo
s vijnom, prideni tudi pre steklenege

cineta ni lim lup. Tho so česnje kuhane
jih pretlačite skori sito, ali pa rufeti na
meso pernici. Kar grej v kocijo maslo prideu
shadk, ko se speni se moka ni nekoliko
drobtju. Tho je priprava lepo rumeno, deni
moter pretlačene česnje, kalij u rodo ni
vijonu ter dodaj se malo soli ni shadk. da
bo shadko. Tho je kuhana, jo doj posebej k
mesu ali kam drugam na miko.

Lebulus puaka.

Deni v kocijo masli - ko je
moia par kosickor shadkora. Ko se
speni, prideu moko ni ko je se svetlo
rumeno, dodaj drobno prerano cebulo
ter kisa, toliko jihe, da bo puaka
gosta tekoca. Tho moj se kakse pol pre.

le je treba pri delu se malo shakorja,
in osov.

Lahko po davci na mast prej
čebulo in potem moko, in ko moka
krmuveni, rahli in okisaj. le osovho in
lepo gladko je preedti.

Telecja pfička.

Lepa telecja pfička skutoj v
kropu ter jih preči na perance. Karogvoj
maslo ali masti, deni vaujo dobro
krevans čebulo in kelvego peteršilja
ter pfička, primesaj, da se malo pokuha
in deni v skledo. Radi vaujo dobro popra
majarova, leu. lep. ako hoesi tudi kisaj
in vinom ali kisom. Dobro se poda
kdroven potuta ali šganci.

Mala Loka
28. IV 1951.

Kroupirjeva solata ^{Solatare}

Kroupir operi, skuha se ni omepr.

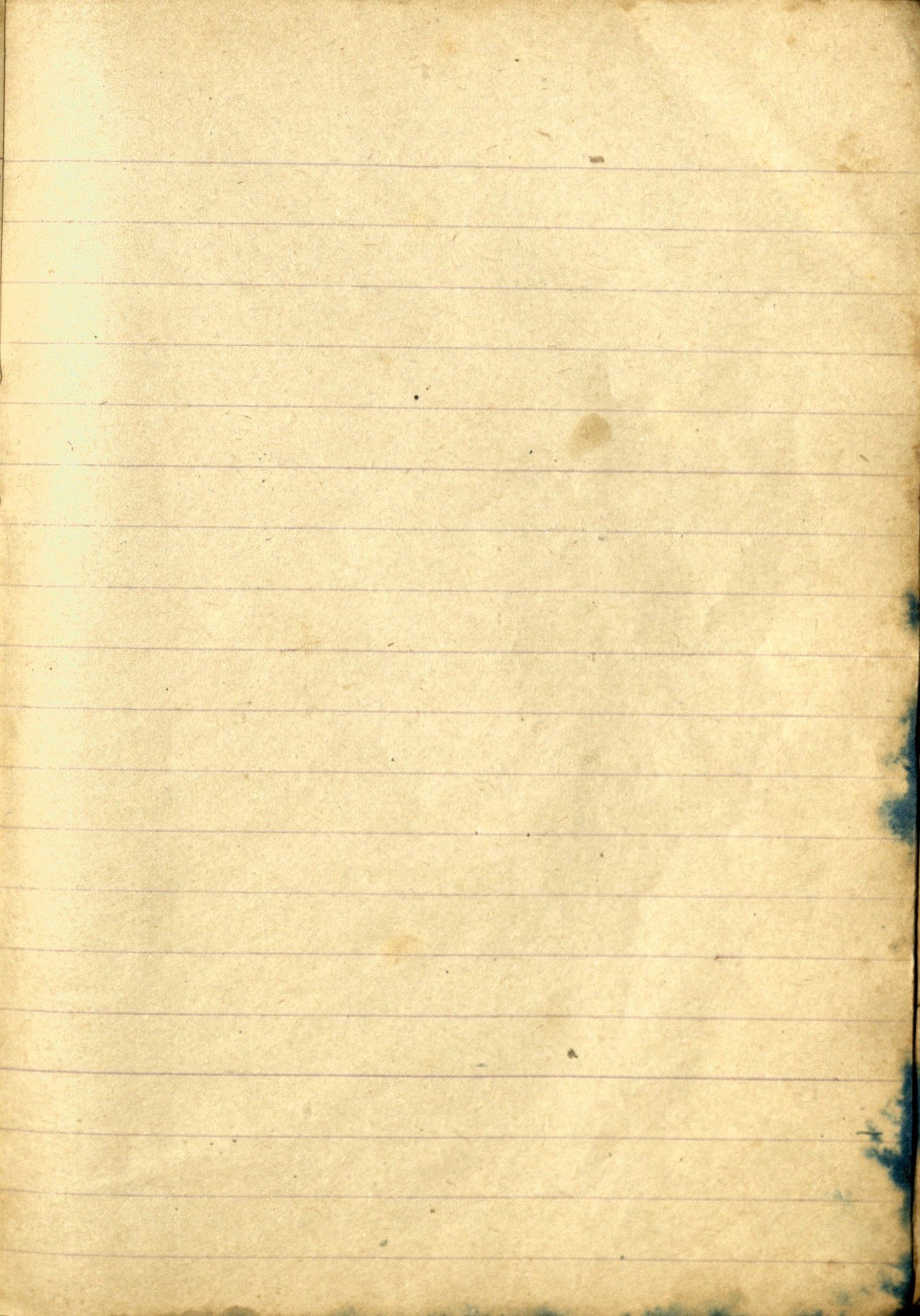
Parreni se listke, posoli se potrosi se
poprou. Prideni se na listke preskamo
četulo, kaveli se ofjeu se kisou, ter
daj se mikro

Fričolova solata:

Naprosi se prejšni (moč) večer. fričol, drug
dove voda odlij, se se eno ophkui,
kaj se voda, osoli ter daj kuhati se
pusti vreti, da je mehok. Potem goosedi
kaveli se ofjeu se kisou. lahko se
prideni se na listice preskamo četulo
ali po partigane redktoe

jabolčni kompot.

Dobro preta malo kisla jabolka olupiti in
prerešiti čez pol ali na 4 dele. Prereši najim
jericce, ter jih položaj v murelo rodo. Medtem
dajmo stedihičk v primeru korico rodo,
katero sladkaj, dodaj kosček cimeta in lim
lupino. Ko parre, dajmo vtrpi jabolka, pa
le toliko, da so pokrita. Ko so kuhani a ne
par kuhani, jih poberi ven in daj kuhati
druge. Ko je vse kuhano, dodaj tekočini
malo vina, pusti preoreti in malo ohlaj ma
kuhana jabolka. Na mizo se da v stekleni
ali porcelanosti skledi. Jabolko bepo
vložimo in tekočina mora pokriti jabolka.



Malá loka 27. III. 1951.

Dobro kvašeno testo,

Mojim
mamám

Mesaj dobro-penasto (testo) purovo maslo,
dodaj počasí sladkorja in pšenične
kvas. Kto dobro varaste, pridem liu. lup.,
pšeničaj počasí mlečno mleko in
dodaj, po malem moko foliko
čas, da porabiš vsó moko, ki si jo
nameniš. Pridem tudi skajani
kvas. Dobro go ržepi in pustí
rškajati, nato go. pa uporabiš.

Urošeno testo.

Dem v lauček 4 žlice mlečnega
mleka, kosiček sladkorja, naredi vau
kvas, primčaj žlico moko ter pustí, da
kvas rškaj. Medtem dem v lauce mleka

kuhanu maslo sladk: 2 liri. lup.
ali vanilijo postarjavo štedilnik
da se maslo postopi in postane mlačno
Odstrani s štedilnika, pridoj mucejake
pau, da ni prevroč, da mucejake ne
zokrežejo in čvrkajo. V moko, ki si jo
pripravila, počasi prilivaj mleko in
vseini dodatki in vs kajani kvas. Dobiti
moras primerno gosto testo. Stepoj
testo s kuharico, da postane gladko
in delo mehurčke in do se lazi
od kuharice. Pusti ga, da vohajaj
in uporabljaš ga kar si ga pamnila.

27. III. 1951

Rečenjak,

Kmesaj, daj gladko testo, mleko, mucejake,
sol sladk, moko in naredi tri svež iz
bejakov ter ga primeso. Razbeli in pločerini

z žlici masti ali masla vlijoujo
testo mi jo postavi v novo pečico. Ko se
pečunjak v pečici nekoliko zarumini
ga postavi na srednik, raztrga se
viličami ter ga tu do dobrega speci.
Daj poleg kumpota na miza.
lahko pa napravis pečunjak brez sege
mi rames kar celo jajko.

27. III 1951

Recepto Testo.

Rabimo moko, malo masti, ali maslo
slano, mlačno vodo, lahko medu jaje.
Ramesimo mehko, elastično testo, ki se
bo lahko rleklo. Dobro rmesano
pokrijemo s segreto posodo, ali prtico
mi pustimo saj pol ure pognati. Potem ga
uporabimo rabimo ga naj reč pa mi pečme
struklje

Orehova potica s parizami

Napravi dobro krasno testo, ga porajaj po pol prsta debelo, namari s maderom, protrosi s parizami, katere si namočila s rumom. In s ostalimi suhim orehi. Tesno pariz skupaj.

Mader! Popari polovico orehov s mlekom. Tucsaj masla, jajca in sladk. pridemi orehov, smetano in sladke disave. Pari da dobis lepo gostoto maso ki se to da dobro marati, vshajane petice namari s jajcem in malo mospikoj. Morda namari s masloto in lahko posuzis s obotrusami mandlji.

29^{IV} 1951

Ostja queda.

Napravi žiše kvaseno testo, vshajano parno-
žoj pomaxi k paritoplemim surovim moshom
potrosi ga k poznanimi prekanim orehi
mi par žli sladkorja. Testo pri skupaj
prekni v kotičke mi k jih položoj v
pokončnu na namočno pekaco, tri
prste narazen. Pusti, da vshajajo,
ne to speci mi še tople s sladkorjem

Veščasti kolač.

Napravi bol proto kvaseno testo dobro po
stepaj mi pusti, da vshaja. Vshajenega
razvatoj mi preči na pol prsta debelo
Kdaj pomaxi testo k paritoplemim surovim
moshom, potrosi k marekanim orehi

figam, porinam mi s sladkorjem
Malo pritiskuje varčjem, ter trdno prij
žvito klobaso prereže po dolžini, da
dobis č delo. Spleti v kocki, pušči, da
vshoja mi spee. Pečnega ~~potros~~ potros
s sladkorjem.

Pluice.

Napravi testo kakor na kekke
flavente mi go tanke parvaljaj
kavrajnega preži s trene oblikami
na kekse v različni veliki.
Pomari me predi je bejokom,
stisni vse 3 mo predi skupaj mi deni
v pak bejens most fadka, da je rezo
spodaj. Tho je testo bledorumeus
ga poklo je v lipam obzi da se

svre se na drugi strani. Potem preme-
nu, ter damo na papir, da se malo
odteče. Vredi jo popolni in marmelad-
ni potrebi in sladkorjem.

Prehovi paglički.

Naredi kvaseno testo, ter ga pusti, da
dobro vzhaja. Potem ga narvaljaj
v prst debelo krpo, katero porreži
na 4. voglate plošče. Na vsako ploščo
damo jehico orehovega madeva, in papir
vogle proti voglu in jo dobro
stisni. Se enkrat prepogni krpi, ter
oblikuj pagličke. Žlikovi so pomorano
pločerino, v prsta marmelade, ter postar-
na toplo, da vzhaja. Nato jih pomorano
in jozceem potrebi in debelo stolčeneem

sladkorjem ni počasi peči šade!
v mlekou popari mlete orehe
dodaj o sladk., ciuet ključke lu. lup.
jajca, nekoliko drobtine ni parime
vse skupaj dobro pomešaj ni
uporabljaj.

Trhko testo.

Na trhko testo pobimo malo presne
maslo, sladkor, če je potreben - pecilni
prašek, jajca ali rumenjok, mačimbe, lu.
lupinca, vino sukanca.

Najprej pobotimo maslo v moko ni sladk.
ter pecilni prašek. Nato damo žele tekoče
mori kakor jajčne rine sukanca. To
uporabimo testo na hladnem prostoru pustimo
pečivati nato šele uporabljamo.

le pimumamo purovega masla, vstaneemo most.
Da mi testo po masli tako drobce, most
vmešamo dodamo rumenjakke, sladkor, ter
ostalo mi napravimo prvo testo.

Pluktelju.

Napravi dobro krošeno testo ko je dobro vshojano,
ga razvaljaj na prst na debelo. Potem razrezi
na 4 oglete krpice na vsako denu malo
marmelade redka, prideni malo drobtin.
Kdaj stisni testo pod dveh notrajnih stranih
potem ga porij se na vskrivž tako, da je
stisjena stran na pločerju, a tako, da stoni
drug na drugem. Pusti jih, da vshojajo, pomari
z jajcem in peci. Pečene potrosi z sladkorjem

Krške jabolčne perice.

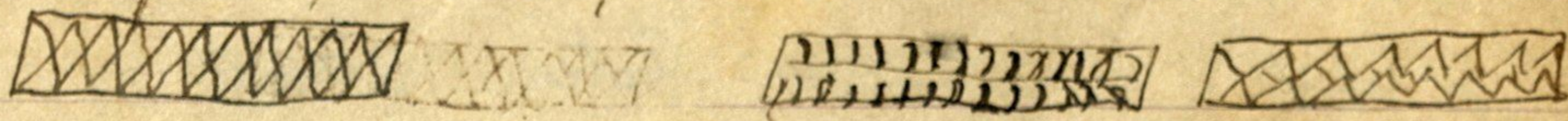
Naredi krhko testo. Potem o lupi jabolko
in jih daj v korico, da se zmehčajo.
Daj sladk. lim lup. in mandorluzje se porine
Krošelj polovico testa, daj v sredino nader
(Peceno) drugo polovico testa po razvaljaj in
pokrij s drugim nader. Peceno karreši po
dolge perice.

Nader mora biti gostat.

Jabolčna kaša

Napravi krhko testo s praškom in ga por-
valjaj za močvir rob po debelo v podolgo-
rato ploščo. Lupi in krilaj jabolka,
potrosi jih s sladkorjem in cimetom,
dodaj pest razinov in pest s presnom

noslou prerzanih drobtin. Veto pucioj
in dani ma parvaljans testo v podobi debele
klobose. Kariz testo ces tanko, da pride
ma vrhu klobose malo mozkriti umes
pa pomari se jajcem ter obrui kloboso
tako, da je skupaj stakuzem stran
od spodaj in jo pomari se jajcem. Iz
ostalega testa prerzi s kolosem vec
prst dolgih in sinokih trakov in jih
polovi posevno ces koci Pomari tudi to
se jajcem ter lepo rumeno speci. Nekoliko
ohlojeno narrezi na kosice



Govrkova potica.

Napravi kraseno testo pust, da
vshaja. Nato ga precej tanko parvaljoj

potrosi se drobnos presuimim ocvinki,
drobtinamim malo s sladkorjem in
cimetom. Voz skupaj duci na pomorsko
pekaco ali model in pusti oshajati. Vshajeno
pomari se pecem in speci. Nekoliko ohlajeno
parceci in daj na mizo.

Jabolčni štruke s smetano.
olupi kista jabolka, naribaj
grob ali prerezi jih na listke. Potresi jih
se porimamim in s sladkorjem. Nato
parkeci vleceno testo, potove odreši in
pomari s smetano. Potem potresi s
pripravljenim jabolki, sladkorjem
in cimetom ter voz skupaj. Speci, prerezi
na kosčke, in potresi s slad. in
glozi na krožnik.

Trhke jabolčne plošče.

Napravi trhko testo s pecilnim praškom in ga pusti počivati. Medtem napravi mađer: jabolka olupi in pričaj kakor na repo, pridem sladkor in cimet in lup. in maslo ali mosti pražene ^{drobtine} ~~lupine~~ in dobro premešaj. Nato testo razvaljaj kakor je velika pločevina in kateri boš pekla, nekoliko testa pa pusti. Dami po vrhu pa dami napravi mrežo iz testa, ki si ga pustila. Pomari se razteplenim jajcem in speci. Pečeno razreži na kosčke in potresi s sladkorjem.

Hitro masleno testo.

Napravi enčetrt kg moka in jo

ni jo pardek na 2 dela. V eno polovico
vzeti en četrt kg maske premege masla
ni naredi štirioglato ploščo, katero
polovi na hladno. Če druge polovice maske
z rumenjaki, s čili vina, močvir voh
soli, ni 3 do 4 žlice pulke. Napravi testo
katero dobro vzeti, ter četrto pre
parvaljaj. Testo parij maslo, kakor pri
navadnemu maslenu testu ni ga tudi
tako vohi. Nato ga še 4 krat parvaljaj,
pa takoj eno na drugim. To ga naslednji-
krat prevahaj, ga pusti pol ure oh
vsoj četrto pre ležati. pustiti

Masleno Testo.

Dem na desko četrto kg maske,
pridem 2 dkg surovega masla, en

rumenjaké, pichlo eno rumenka litra
mvrle vode, močer voh soli in sok četr
limone. Vse to skupaj ramesi v testo in
pusti počivati četr ure. Med tem poqueti
na deski s močviniu močem 25 dkg
presnega masla, popravi štirinoglato
ploščo, porahjaj malo v moki in denu
na hladno. Potem porahjaj testo da
je dvakrat toliko široko, kakor masleno,
plošča. Nato pobri maslo na sreda testa
raigni testo čez maslo naprej od dveh
nasproti strani, potem, se od drugih
obveh strani. Tesko potresi s moko
in obrni testo tako, da bo zgornjo stran
spodaj. Udaaj potolci testo s valjarjem,
da se testo in maslo sprimeta. Tudi ga
maslo rahjaj, da stobi da bo s cu
veliko ploščo. Nato plori testo od dveh

mi dveh nasprotih strani tako, da dobis
glato ploščo. Nato ga pokrij s prtico in
pusti počivati en četrt, do pol ure. Nato
ga kopet parražoj v štirioglasto ploščo
khorji kopet skuhoj mi pusti kopet počivati.
Tako stori še trikrat, toda vedno od naspr-
otne strani. — Ker to jesto vreme dobro
suho moke, presko maslo, maj bo sveže
mi dobro staceus. Jedoj ga na hladnem
prostoru mi tudi na hladnem go pusti
počivati. Nato parražoj na mošer rob
debelo mi go uporabjoj za kar si go
nameniš.

Hitro masleno testa

Napravi en četrt kg moke mi jo
razdeli na dva dela. V eno polovico

vzeti en četrt kg. presnega masla
in naredi štirioglato ploščo, katero
katero polovi na hladno. Če druge
polovice maske, z rumenjaka z jlice
misa, močev vseh soli in 3 do 4 jlice pulke
napravi testo, katero dobro vzeti, ter
četrt prepravljaj testo, ravij maslo
kakor pri navadnem poslednem
testu, in ga tudi tako pobi. Nato
ga so 4 krat pravljaj, pa takoj eno
na drugo. Ko ga radujskrat pravljaj,
ga pusti vsaj četrt pre brati.

Yamorec v prajec.

Mesaj 4 dkg pros. masla 11 dkg ogrete
čokolade 5 rumenjokov in 11 dkg sladkor
in vanilijo, ko dobro mesaj, lahko pravljaj

od 5 težakov tret meg in 11 dkg obrobo
kremnih in še stobčinih masdelcev.

To maso damo v pomorano pudingo model
ta ga oblij s speženo sladko smetano, eli
no vaniljo kremo. Lahko jo po ustaljeni obrobo

Spežena smetana: sladko smetana

stepes kakor meg toliko časa, da poraste.
Nato priučaj sladkoru moko in jo rahlo
vmešaj. Pazi da si ti naredi pretho maslo.

Sadna kosarice.

$\frac{1}{2}$ moka, sladkorja, masla in rumenjokov
ako potrebuje, malo mleka naredi testo
Pusti ga počivati. Nato ga razvalja in s
testom obloži prav tanke majhne ploče-
rivosti kosarice, ter speci. V predino
vsake kosarice doji v papir navitih per

ru firola, to drži testo ob stevi skledice.
Ko so pečene jih previdno vzemi iz oblika.
Ohlajene napolni s tepelo smetano. Na
vrh kosičic daj 1 žličko, jógurt ali
par polovljenih marelic.

Sladko smetano stepaj na zelo hladnem
prostoru, da se razgosti. Polajama mešaj
sladkor.

Sirova pogancia. (pita)

Naredi krhko testo in ga pustiti malo
počivati. Pripravi si maslo, sir pretolči,
dodaj smetano, rumenjake, sladkor, par
ru, soli in nekoliko drobtine ter vse
skupaj mešaj. Nato razvaljaj, dedito deni
v pekač, pomari s pripravljenimi
maslovimi in iz ostalega testa, napravi
ureno maslo, pomari s jógurt in spec

Pečeno preri na kosike in potresi s
sladkorjem.

Imamo tako napraviš iz krasnega testa.

Jeri

Speci francoske piškote, eli
lahko kar piškotno testo ni ga parveča.
Potem skuhamo približno $\frac{1}{4}$ litra zelo močne
kave ni jo sladkamo. V to sladko kavo
namakamo piškote, če imamo piškotno
testo, ni potrebno, ni sestavino jera s
pomembno kremo. Od rumca ga tudi namakamo
kremo s kremo ni potakujemo ~~in namakamo~~
marekance s pernamini, sprajemini
mandelji. Glava jera lahko uporabimo
iz marcipana. Krema: Vmesaj postavimo
mimo moko, dodaj sladkor, rumenjake,
malo vanilije ni potakujemo por kije močne
kave.

Mohla Loka
23. III 1951

^N
Kerki.

Pecivo
tortice

Kobis 1 l., bele moke, 30 dkg
masti, 3 dkg. mleke namočenega kvasu,
6 dkg. sladkorja, sol. - marmelade.

Na desko presejete moko raje podrobis
most - prideves sladkor, sol in v mleku
namočen kvas. Vse naredi testo in
pusti, da 1/2 ure počiva. Testo ga razvaljaj
tvoj na mager rob debelo - razrezi v
krogiu matodeu, na sredi dam
malo marmelade, ter polovico zapopni
in dobro pritiski robove, da se pri
peki ne odpre.

Pečene (sorvetlo rumeni) poratjaj v
sladkorju. Na mesto marmelade lahko
zameš tudi orehov mader,

24. III. 1951

Kamiljeni roglički.

700 g ovske, 20 dkg moke, 14 dkg
surovega masla, 7 dkg sladkorja
malo limonove lupine in soka, ter
5 dkg sušitih orehov ali kuminov
Se to je možen dobro podrobni, prideen
se eno drobno pice ali samo
pimenzak in naredi samo tako
oblikuj majhne rogličke (in) zlozi
jih na pločnino in speči v precej
vroči pecici se vroče porjavljaj v
ovrnjenem sladkorju

25. III. 1951.

Ajdov kolač.

Dobro zmesaj pimenzake 6 rum. in 6 žl.
sladkorja. Napravi tudi mezo vsaj kakor
na mezo. Pimenzal 6 žl. moke in

pecihni prášek. Tě škrupaj (p) naroblo
mesaj mi dať se namakati z mlekou
potrosen torteni (kolac) model mi peci
H. do cwo pro peceno mrezi na kosike
mi poliz z zavreliu sladkaminu mi
oklajenim vinou.

27 III 1951

Těksi na strojček.

Morime $\frac{1}{4}$ kg masla ali masti $\frac{1}{4}$ sladkor.
o prahu 2 do 4 žlice smetane $\frac{3}{4}$ kg moke
en pecihni prášek en vanilni (prášek)
sladkor. ^{celo jajce mi mucejoke 2.} ~~smetana mi~~ Maslo dobro pmesaj
pridem jajca sladkor smetano mi moko
pomesaj z pecihnim práskom mi vanilim
sladkorim. Masa mora biti precej tda
velaj casa pustimo posirati, lahko
ladi ger uoc mo to delamo z stojckom
kekse, če je potrebno deves moko re moko.

29 III 1951

Huzarini krapci.

Sesekaj na deski maslo s sladkorjem
in in moko. Dodaj rumenjake in limonovo
kupino, naredi testo, pustijo počivat.
Iz testa oblikuj na preh velike kroglice.
Pomoci roko v partecem bežok in sesekane
oreke, položi na ploščino in pretodi roko
kroglico s koncem kuhaličnega palca.
Specijih v precej vroči pečici, pecene
po napohu s marmelado. Testo: 14 dkg
presnega masla, 22 dkg moke, 7 dkg
sladkorja, 2 rumenjaka, limonovo kupino,
marmelada, prehe...

5 IV 1951

Grastovo deblo.

Specij prikotni oli orehov pritek in ga
sviz v kupo. Nato napravi čokoladno

krema, ko je prvič hladu, go. namo-
ra krema, prvi, skupaj na vsakem koncu
(pomari) poterno odredi mi je tistega
tiskega popravi grice. Temi ostalo krema
v preico mi popravi skorjo, popravi
gobice je kuhaneja sladkorja ali
marcipana / mandelini ali orehi,
sladkor, bežok, mi jih maloži okrog
debla. Napravi se malo kebeneja
po deblo potarvanega po sladkorja
po deblo, ali orehov mi go potrovi
po deblo okrosi z kebenjem.

Škofor kruh.

Mesaj 4 rumenjake mi 10 dkg sladkorja
pol ure. Dodaj limonovo lupino, 7 dkg
mucy 4 bežokov mi s megom vred

premesoj 8 dkg, moke ~~ta~~ 3 dkg orehov,
in parive, 3 dkg. Da se hitreje in
lažje mesoš, dami žlico mega žlica
moke, malo orehov in parive ~~in~~ kopet
meg, toliko časa, da porabis vse in
pohlo premesoj. Dami v marmarou
podolgovati model, ter peči v prednji
proči peči vro vro. Pečeno presij me
košičke.

Trhke prestice.

Da in na desko moko presij moko to pro
dobro podrob (vred moko) potem pridem
sladkor, in jajce. Naredi vro testo uporabi
in vjem prestice pomari se tlehko in
potresi se debelo stekleno sladkorjem
ter speci. Množina 14 dkg moke 9 dkg

premege masla 6 pkg sladkorja 1 rumenjaki

Trhko pecivo. oblična jabolka

Karvaljaj krhko testo, razreži ga na 8 do
10 cm velike kvadrate. Vsredino vsakega
daj jabolka, upogui robove testa, katerega
si namazala s beljakom, na jabolko dobro
stisni. Pomari s jajcem, lepo rumeno peci in
potrosi s sladkorjem.

Škotski piškoti.

Lesce rumenjake.

Piškotni pritek.

Mesaj pomejake, da dobro narastejo.
Polagoma pridem sladkor in limonovo lup.
Potem naredi ~~trd~~ meq ter ga privesaj v moko
k ovesaniju pomejaki. Namari testo ne
namakamo in v moko potresemo pehco me
pol prsta debelo in ga speci. Pečenega mmo
poru na prtie ga roj skupaj in pusti da
se ohladi. Ohlajeno narrij, namari v
marmelado roj ropet skupaj, potresi v
sladkorjem in kadar rabis se be preči me
pol prsta debele kosike. Muoivie! 8 pomejak
20 dkg sladkorja, tri lup. 8 belj. meq 16 dkg
moke.

Škofja kape.

Namari testo kot na krehle prestice

Narvačloj ga na močev pot debelo parveči
na 4 voglate krpice mi doj vsaki na
predo na lesnik mannebade ob krogi
krpice s beljakom pomari, en vogal priim
in ga ravno nasprotno v h drugego
polovi, da imas trikot. Potem ce obo
druga vogla pomari skup priim! in
ku halnico nabavi ter v mosti ovari.
Gotove potrosi s sladkorjem mi doj
po kovi postarjane na mikro.

Piskotue perime s orehi

Mesaj surovo maslo, da dobro.
maraste nato priimesaj rumenjake, sladkor
tisu novo lupino, malo mleka, jhico
ruma mi polovico moke. Napravi pecj
in beljakov, ga priimesaj k umrežanju

ni dodaj se ostalo moko s pečilnim
praškom. Šesti testo na, prst. na debelo
na pomaranču pekalo. ni se moko potreseu
za marshlo ravnojbi ni potrosi po njem
pes orhov, (kavram) v presej vročo pecivo,
rumeno papci, ni pecivo potresi na
posene kosčke - pomoride.

Flaucati.

Presej mo desko pol libra bele
moko, pridam rhen starišnega
škakolja, rhen stopjivega mošta
4 rumenjake, rhen rumno, oli riva, oli
rižanjó vaniljo, pol pečilnega praška,
par kru soli, če je treba prilij par
rhen mizlega mbeke - rumo pomesi,
tanke ravnojbi parreči ni peci v vroči
masti.

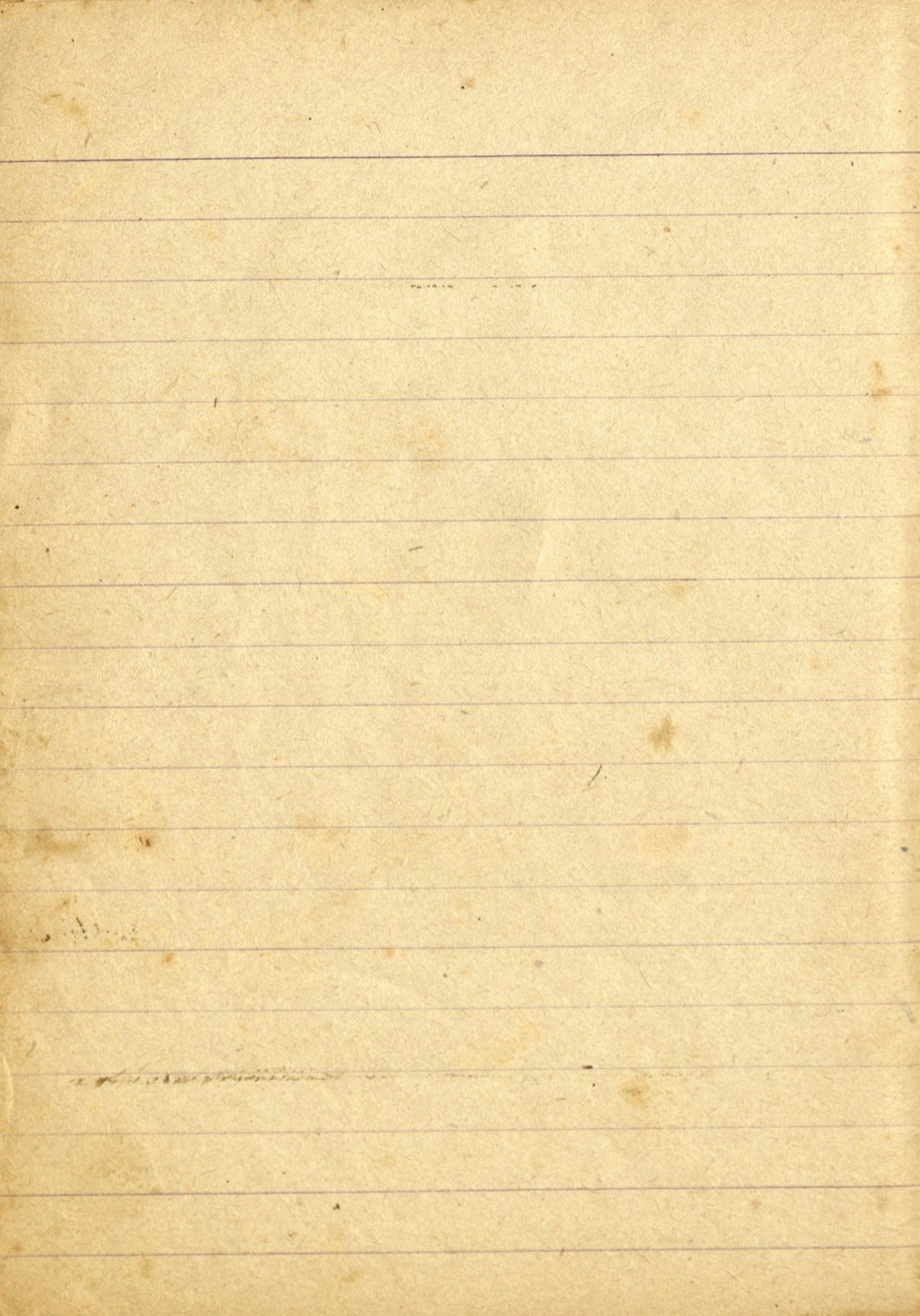
Čokolov kruh.

(močvata)
↓

Prekari lekego, kuhanege fičla skori
sito, privesaj, ayo, kiso, sol' in nekoliko
naribanega krena, ter daj k govedini
na mizo.

Domaci prijatel.

Mesaj cela jajčka s sladkorjem da
postane gostota. Dodaj malo vanilije ali
lil. lupino in moko, ter malo pecilnega
praška. Dodaj tudi na listke prerane orehe
maso, mora biti gostota. Teraj s klicno na
pomaranjs pekars v obliki debele palice.
Speci, pečeno parreki na postevne na post
debele kosčke.



Kroumpirjevi roglički
in koreučki.

Priloga

na.

Napravi dobro kroumpirjevo testo
odreži potem kosčke testa, upodobijo ga
v podolgovato klotaso, prereži posvno po
prst dolge kosčke, porahaj jih v jajcu
in drobtinah, ter jih upodobi v rogličke
in ocvri v masti. V koreučke stakni vejico
rebenega peteršilja in sicer potem, ko so
že ocvrti. Okrasi se s njim kakšno meso
ali kaj drugega. Lahko jih po ocvro,
brez, da jih porahaj v jajčku in drobtinah

Majarov kroupir

Kroupir skuha, olup
in prereže po listke. V prunino

korico dodaj masti, razmumi meje
moko obrobo pretavo čebulo, prilij
šlico kisa mi jike ali roste, gladko
razmešaj nato pa ploboj krompir
lov. list, lni lup. česen mi precej
majarona, popro mi osoli. Ko se moko
čisto vse je gosto. Prekuro paves v
skledo, odstrani lni lup. mi borborjev
list.

Mešanica krompirjeva

Krompir alipi, preši me kose mi
ga dumi kuhat v skledo vodo. Firšol
osoli mi sku haj do mehkega. Nato oredi
firšol mi krompir, dobro pretlače vsaka
nase, nato mešaj skupaj kaveli &
evirki, dodaj strtega česna mi nekoliko
smetane. Vse skupaj dobro premešaj.

mi daj s kislino rešjem ali repo po mika.

Gorcuski krapci.

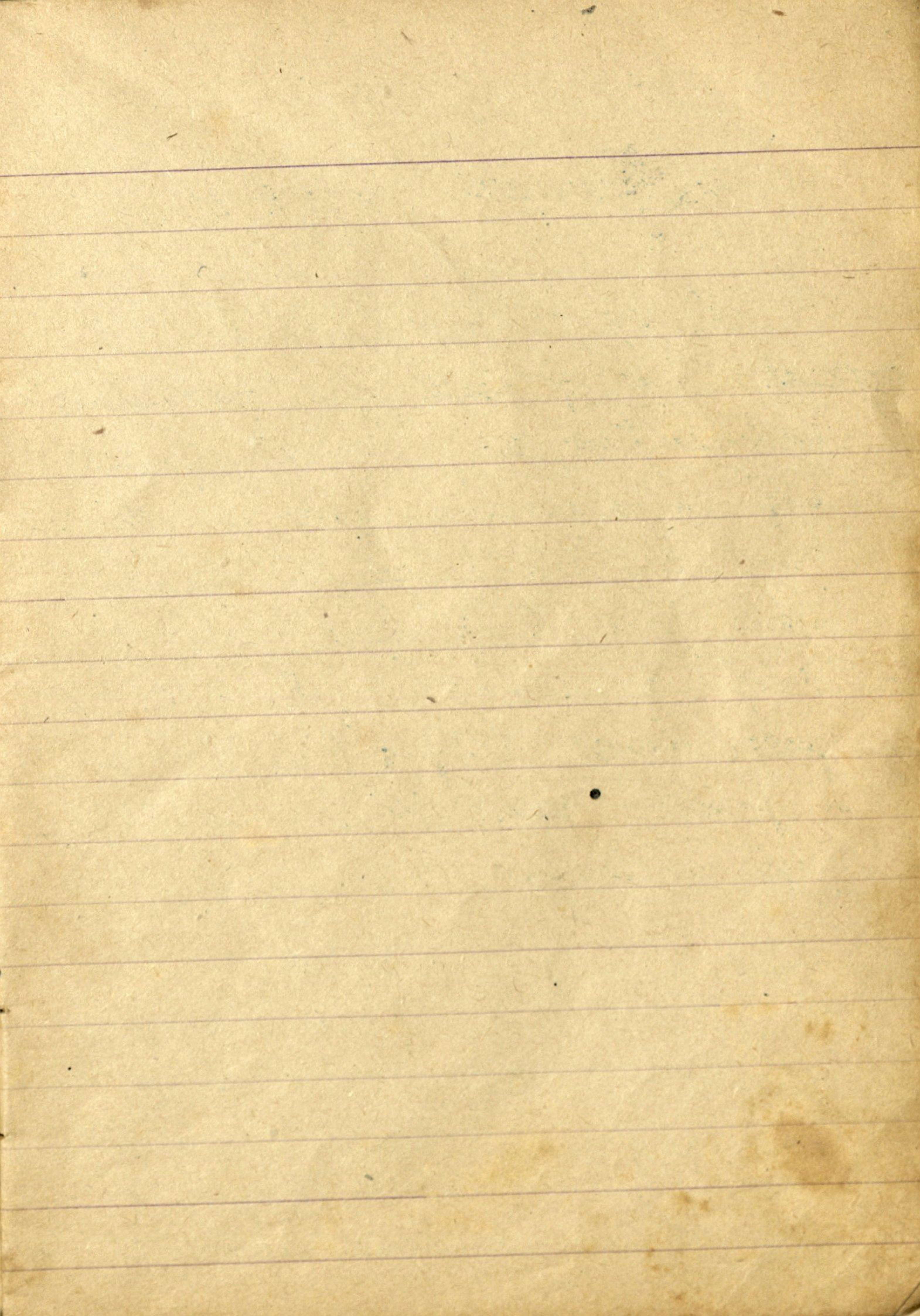
Karerej kroufijero testo. Napravi
mader. iz masla, joje sira, malo poprej,
oblikuj v krogljice, v katere zavij v testa
v obliki krapca. Skuhaj v slani vodi
mi rabeli.

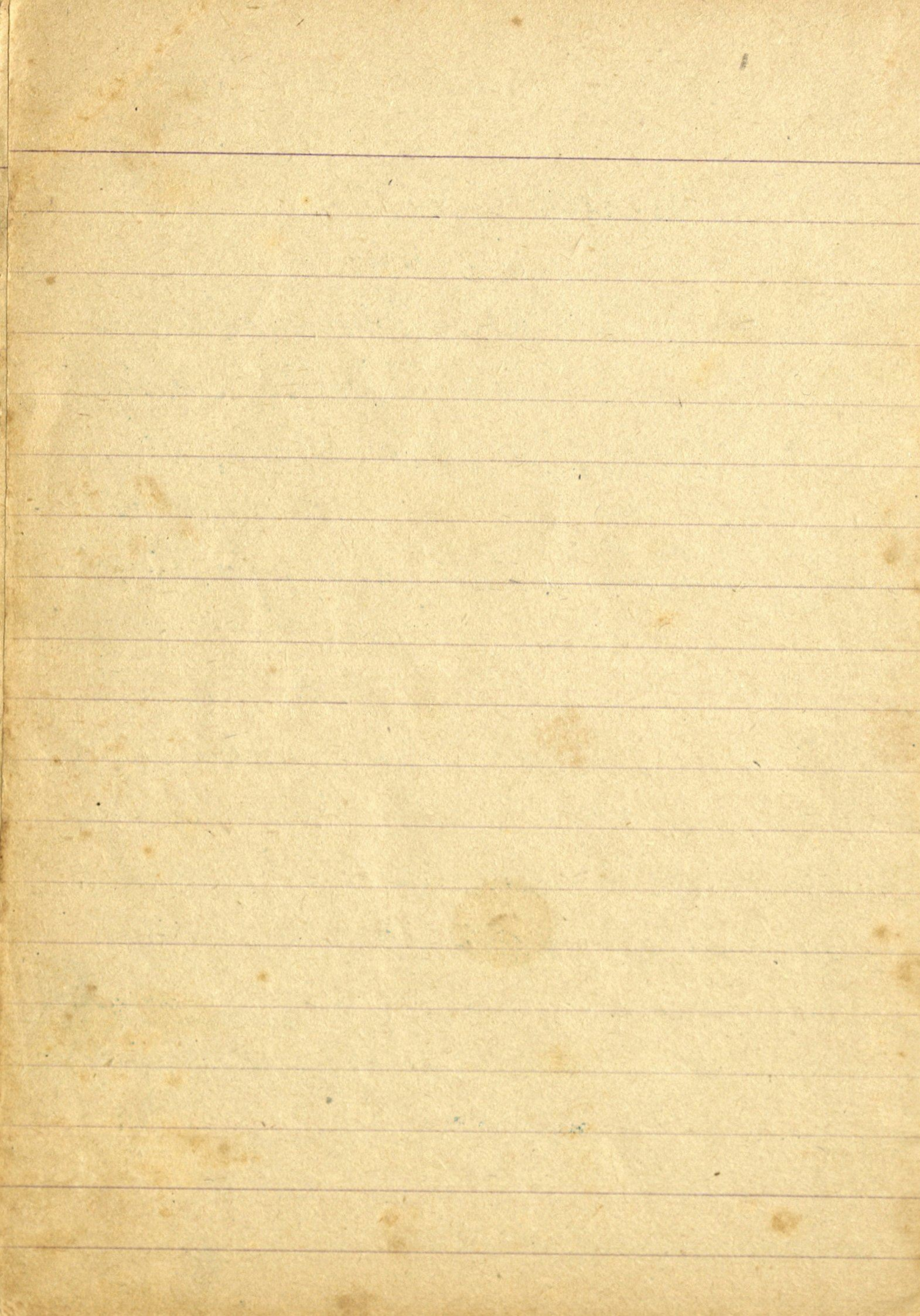
Makaroni s paradizniki.

Skuhaj v slani vodi makarone, kuhane
odcedi, polij s maslo vodo. Deli v koci
mast, parumem drobno premano cebulo,
potresi moaj malo moke, primisaj sok,
paradizniko ali paradiznikove murgce, polij
se razjemalka juhe. Nato dodaj makarone,
pusti, da preore mi doaj poleg solate ali
gobara na mizo.

Spinačue klobasice.

Naredi jajčne kope. Spinač s kuhinj
v slani vodi, jo peči, oziroma pridelu malo
kriške smetane, sol jajce, zelenega peter-
šilja, ki si ga drobno zrezala - strtega
česna, vse dobro zmesaj in namozi
jajčne kope. Kariz vsako posebej,
polži na namazano pekačo, drugo
posebej druge. Polif s kriško smetane
in postavi v pečico. Ko so pečene, jih
gloži na krožnik.





Močivato
(2) jed

Jabolčice blarince iz krasnega testa.

Naredi kraseno testo. Dobro pshojenega
povvalfej pol prsta na debelo, narreži
v 4. roglate ploščice. Na vrako položi
jabolčni nader, ob robu testa namari
se bežakom ter stisni vse 4. ogli skupaj -
B in 2 masprotus. Zlatinice olupiti in
pritoj plori na pločevino, postavi na toplo,
da vshaja, potem pomari se jozeem in sprei.
- Nader: - olupiti pritoj, kakor na refo
jabolka, prideti sladkor cinet lin. kuf.
na masu ali masti sprarene drobtine,
dobro premešoj, oblikiy kroghice in jih
polagaj na desko. Lahko pa rames pivov
nader ali pa orekov.

Jabolčne perice - druge
Napravi krhko testo, razvaljaj mi palački
na razvaljanu testo krhke jabolke, dako, da
pide po en krhčiček na perico pecemo
potresi s sladkorjem.

Ocvato bergovo cvetje.

Testo napravi isto, kot po gobice ali pa mesas
samo rumenjake mi je beljakov napravi surog
Gotem splakni s rodo nabrano bergovo cvetje,
denu po reseto, da se odteče. Nato prini
posamezne cvete, na stebelce ter jih pomakaj
naprej v testo, potem v vročo mast, da se
lepo rumenu ocvoro. Gotove potresi s sladkorjem.

Karvotako se napravi ocvato ahacijero
cvetje.

Ocvrte marelice.

Velike, dobro prele, a še cvrste marelice
olupi čez pol preklopi s sladkorjem potresi
in s rumom poskropi ter pusti, da pokrite
stojé en ur. Medtem napravi jajno
testo, kakor pa ocvrte gobice. Nato stresi
marelice na rešetko ter jih, ko so dobro
odtecejo, pomakaj s vilicami v testo,
potem v vročo maščo in pusti, da se
cvrro. Soku, ki se je odtekel, pa polij
malo vode in prilepi če je treba še
malo sladkorja, ga pravi ter daj marec
marelic posebej v skodelici na mizo.

Ocvrte breskve se pripravijo isto tako,
kakor marelice.

Persta jabolka.

Zdrava lepa jabolka olupi, prereži
pescice mi jih prereži v pol centimetra
debele koleščke. Če so jabolka kislá jih
porahos v sladkorju nato šle v jajčnem
testu testo vrames kakor na ocvrte gobice.
Nato obeh strauh pouvoies v testu deues
na razgretu mast, v kateri mora plovati.
Ko je na eni strau lepo rumeno obrues
na drugo strau, pustis da parumenis,
vrames masti mi hladno potrosis s sladkorjem.

Pletenka.

Napravi bolsē krasno testo. Pusti ga vska-
jatis. Ko se nekoliko drigue deni testo na
se moko potroseno desko mi ga prereži

no debet enakih delov. Vsakega nase malo
pogueti in popravi na debel prst debele
in dolge trake. Ko niso vse pripravljene
spleti najprvo kito in listih in štirih
trakov jo položis na namazano pekačo,
nato spletes in treh jo položis na prvo kito
spleteno in štirih trakov nato svizaj se in
dvuh trakov in porabiš na kito spleteno
in treh trakov. Pazi, da so kito položene
lepo po sredini, da ne plete na eno
stran ko rshaja. Shojano pomari in parstere-
minu zofecem in speci v krušni peci v
štedilniku nade na eni strani peci, ker
ne prihaja enakomerna toplota.

Ocvrte gobice.

V lončeku pomešaj $\frac{1}{2}$ l muko, 2 jajčka, žlico sladkorja, malo več kot $\frac{1}{2}$ l moka ter prav dobro mešaj, da bo testo gladko. Razbeli most, drvi v njem model za gobice, da postane vroč, nato ga vzemi ven, pomosi v testo in repet takoj v most, da se ocvre, kar se je prijelo modela. Ko pade gobica vsi modela jo obrni - in lepo rumeno vzemi vsi mosti. Skopolni jih s kaksno peno kremo satozjem ali s prahom gorčični jagodami ki si jih ti pomešala s sladkorjem in dodala par kapije vina.

Opomba: model je mes' drvati do dna Modelček mora biti ogret, da testo "paveči", ko pomosi vaju. Če je pa model repet preveč razgret, tedaj testo takoj razkuc in se

takej odloži. V tem slučaju večkrat pomoi
mou delček v testo in se poprime modela,
ko se je nekoliko ohladil.

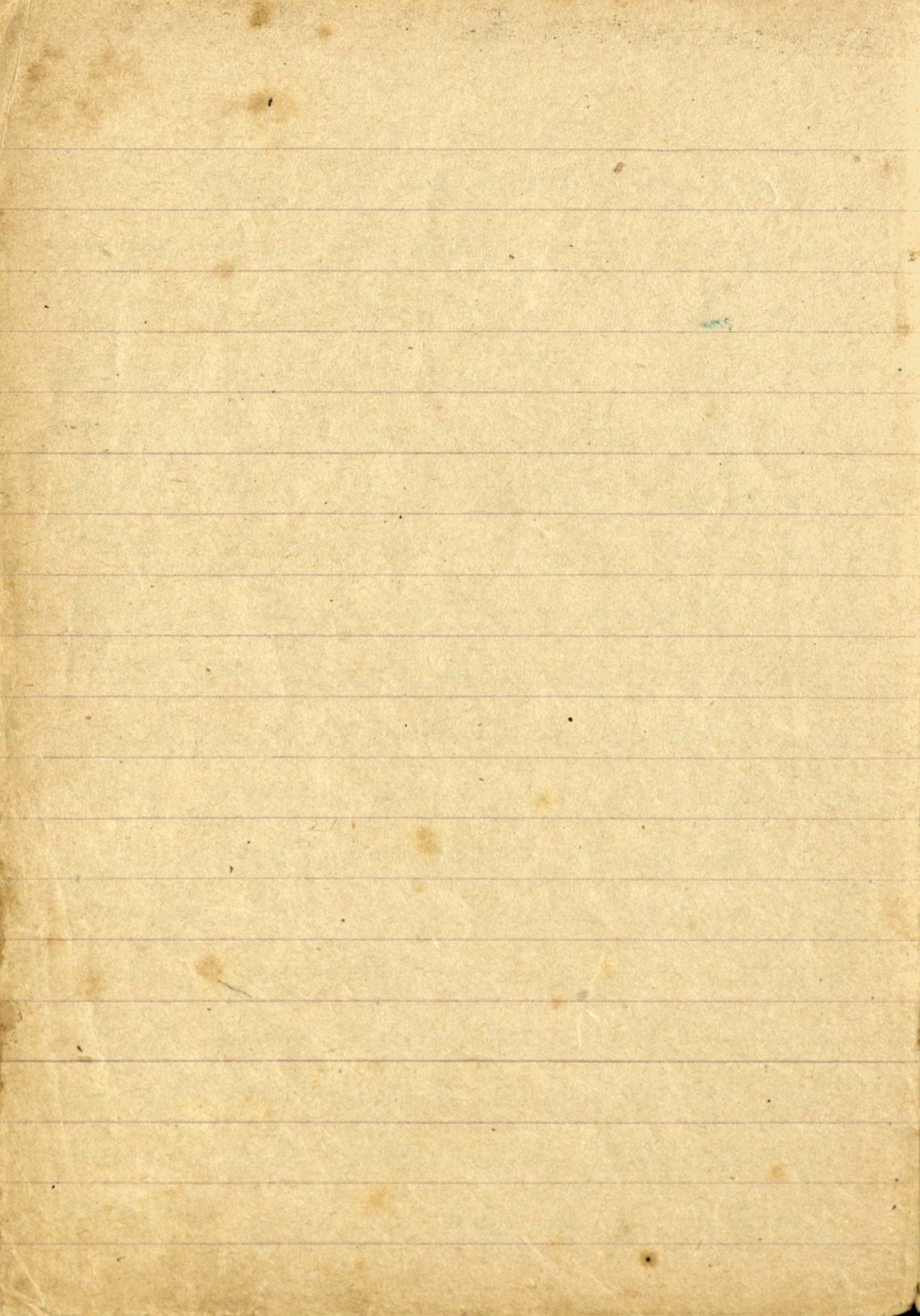
Justin krofi.

Dobro mešaj presko maslo, dodovaj polagoma
mumenzake in sladkor, še dobro mešaj in
malo prideraj moko in juleko. Proti priden
vshajam kvas malo muma in lim - lup.
Prideni še ostalo moko in malo pro
dobro vtepi, a tako, da ne driguješ veliko
kuhalnice, da se ne napravijo mekurčki,
ker so potem radi potem krapu rothi.

Pokrij in pusti, da vshajajo. Vshajajano deni
na 2 moko potresemo desko, razračaj ga
na pol prsta debelo in skrovi iz njega
krape. Na predi krape deni malo dobre
marnebade in malo polovi naj drugi

krap. Okrog pritisni rahlo s prsti, da se
krapa sprimeta. Kdaj jih odrezi z manjšim
obodcem ter jih položi na k moko potresen
ptič, z prsta naraven. Pokrij jih s ptičem
da vshajajo. Dobro je če na pol vshajane
obruvi, da temu lažje vshaja če spodnja
stran. Pripravi si v kozico masti, ko je
dobro vroča jo odstavi in ko se nekoliko
ohladi, dani vauji krofe - je vshajane,
pa tako, da je spodnja stran krofa na
vrhu, zgornjo stran pa v masti. Ne dani
jih preveč naenkrat, ker se ne
osrežejo lepo. Ko jih deneš v kozico, jih
pokrij za nekaj časa malo kozico potresi
Ko so spodaj bledorumeni, jih obrni in
ne pokrivaš več. Ko so na tej strani
rumeni, jih poberi več, pusti da se
odtečejo, zloži na krožnik in potresi

073322



Le koladna krema.

Prvo mešaj penasto purvo maslo,
dodaj sladkor, vanilijo, rumenjske in
rumenjske čokolado. Če nekaj časa
mešaj in krema je gotova. Daj jo
v sušni kotliček ali drugo posodo 4
cele jajčka 20 dkg sladkorja in 15 do 20
dkg čokolade. To stepaj nad paro, da
se porazpusti in zgosti. A karoti ne sme.
Ko je dovolj gosto, odstavi in stepaj
se ma hladnemu, da se popolnoma
ohladi. Posebej dobro mešaj purvo
maslo in nekoliko vanilije. Ko je smetano
~~jo lahko tekoj uporabljaj, drugače jo po~~
pusti dodaj oklajeno meso, dobro premesaj
in če je dovolj gosta, jo lahko tekoj uporabljaj.
~~drugače jo po pusti maslo čisto stati do se strdi.~~

Španski veterci.

Nareši trih surog iz treh bežakov,
kamesoj vanj 21 okg stokinca in skoro
fino sito presejanega sladkorja in
malo vanilija, dnu surog v bingolovico
ter naredi na n roskou pomsranu
plocerino vetrice v razlicnih
oblikah - palčice. Lahko pa naredis
v žlico najhujega kupčke. Lahko jih
posujs s drobu ^{madehni} ali blede
rudeče farvas nekaj suroga s par kaplicami
rudeči pecivne barve. Gotovo veterce
postavi v okrajeno pečico, pusti, do
se posuse in postanejo se beli.
Veterce shrani v paprti. Posodi na
suhem prostoru. Na en bežok 7 okg
sladkorja.)

Piškotna torta.

Mesaj s rumencjaker, 20 dko sladkorja
in limonovo lupino pol ure, do močno
naraste. Napravi se s beljakov trdel mejo
in s mejo vred kamesej 16 dko moke.
Nauvari masel s maslo, potrosi se moko,
dru testo potri. Lepo razvaljaj in dnu
peci v kumeru vroče pečico in peci eno
uro. Ohlajeno torto prereži enkrat ali
dvakrat, nauvari vmes se oblijaj
s (potribnim ledom) maslencem
ali kremom. Zložiti skupaj, malo obreži
in nato oblijaj s potribnim ledom ali
pa jo nauvari in okraši s kremom in
sketinimi orehi.

Lekkoladua glasuro

15 dkg sladkorja, 10 ml mle - rove -
kuhaj, da se potegne nitka, 10 dkg čokolade
demi v loncek mi postavi v pečico ali
nad vročo vodo da se čokolada
tuehča. Ko je čokolada mehke demi
če imaš na lesnik mrovega mosta dobro
mesoj mi pohajmo pridemo kuhau
sladkor. Surovo maso lahko opustiš.
Spocetko ko prilivaš sladkor, se čokolada
rilo nakuha mi je gosta to naj te ne moti
Sladkorja prilij toliko, da je popolnoma
gladka mi tako gostota da ostane žlico
oko je obrus oblika. To mesoj na vročem
mojbolse nad soparo mi nato maso oblij
pripravljeno pečivo. Pusti da stoji, nato
pa se opisi s pisalnim kedom.

Recept za kuhanega sladkorja.

Devni v korico na eni četrt kilograma
sladkorja v kockah mi ga polij z
eno osminsko mrvke vode, ter postavi na
štedilnik da se počasi postopi mi racine
vreti. Medtem pa pobiraj kar je nečistočepa
pre moj toliko časa, da odlete mehurčki
oko vtaknesi ravaj vilice jih hitro dvignes
mi pihnesi skori. Tako kuhan sladkor
ghvasi počasi v mrvko skleda mi prvo
mesaj, da se ohladi mi postane lep
bel, gost mi gladek. Muzeti pa tudi prako
popolnimo hladu. Na ta način lahko
skuhasi sladkor še prej go dunesi v kako
skledico mi pokrijes s mokro krpicco, da se
napravi skorya po vrhu. Nadar ga pobis devni
sladkor v dobro ploščeno korico, priliz

malo vode, limonovega soka, močne črne
kave niso ali kaj drugega ni dobro
me soj glavnoro, moro biti gladke tako
da je žlica pokrita ko jo sbruesi in tako
kuhanega sladkorja se delajo vrtnice,
gobice in podobno.

Jabolčni strukelj

V presnem mostu parumani
drobtine, nato pa potresi povlečenem
testu. Luako posuj testo in prekamini
jabolki sladkor, lim. lup, in cimetov.
Vmes lahka plast tudi pest rozinov in
prekamih orehov. Ko si vse to dala v
testo, ga tesno porij, davi na masmaršano
pekaco, pomazi strukelj se po vrhu
in postoplevni presnim mostom, nato
pa speci šarretovnega in s slad. potresenega
doj na mizo.

Masleni kolački.

Napravi hitro masleno testo,
razvaljaj ga pol (cm), debelo mi izkroji.
kolesičke s krogovim obodom. Polovico
teh izkroji se enkrat po 10 najširini
obodom. Lebe kolačke pomari s jajcem,
polovi manje votle, pomari tudi te s
jajcem ter speci. Ohlapne madere s
kremo ali jajno peno mi potresi s
sladkorjem.

Ymerov rezine.

Masleno testo razvaljaj mi krepi
na 10 cm široke pasove. Pomari
s jajcem polovi na pločevino mi speci
v peko vroci pecici. Ko se ohladi

namazji z vaniljovo kremo ni polovi
na drugi pas pa na prvega razreži
na 4 cm dolge rezine ki jih
potresi s sladkorjem.

Namesto moščenega testa lahke
narediš testo s sabou kakor za slasičo.

Čokoladni hlepčki.

30 dkg moke, 20 dkg sladkorja, 10 dkg
sto purvega masla z cela jajčeta, 15
čokoladne moke z poršeri koviči pecilnega
práška. Naredi testo oblikuj majhne kroglice
nekoliko posušite ni speči.

Orehova roglača (revitek)

Mesoj s rumenjakom ni 15 dkg sladkorja

pol ure. Pridem meq 8 bejakov zuleti h
orehov mi 7 dek moke ter vse skupaj rahlo
kmesoj. To mes namari me pomarano 4
moko potresemo pekaco mi speci. Peči
maras pri vroče mocio mi, ker se
drugače pečivo posuši mi se ne do priti
~~pečivo pečivo odloži~~ Pečivo pečivo odloži
4 maras od pekacē mi duri me prtič
Krij skupaj s prtičem vred mi pusti, da se
malo ohladi. Potem parrij prtič. Odstrani
pomari 4 marumelado ali skrem, krij
skupaj potresi s sladkorjem ter parreši
me posrove koche.

Udovici potjubi.

stepoj ali mesoj mad sopo^o, da se
razosti bejak s sladkorjem me vrok bejak
4 dek sladkorja - ko je primerno gosto

odstrani mi prinesoj ravni mi
krezane orehe - na vseh bokih z dolg
rozic mi z dolg orehov. - Na pomaranjo
pehač oblikuj majhne ^{hlape} klapice, ki jih
katere posuši v ohlajeni pečici. majorec

100°C

Kuiga v Obliki (torte.)

Napravi v pravokotni obliki dobis torto.
Speci piškotni pritek mi je enega napravi
pletenje mi kuiga. Ob krapi lepo obrezi.
Nato si pripravi glazuro iz kuhanega
sladkorja kakor doda masno cve
kave, da je glazura krema. Zrbet mi
na gobe pri kuigi napravi iz cokolade
~~na~~ glazure. Obreza se pa lahko naredis
iz kreme, kateri doda rumenjake, da
je rumeno. Potem lahko kuigo

obmašiti mi sicer po priliko po poti rabis
grodje klasje rtiuce napraviti po
kuhanega sladkorja ali podobno.

Škofove kape.

Napravi testo kod po krhke glaveste
Ravnatelj po močer rob. debelo, narreži
na 4 ~~delce~~ oglate krpice mi doji raki
po sreda po lesnik marulade. Ob kranj
krpico po bejakom pomari in rogal,
priini mi ga ravno nasproti v h drugego
polovi, da jinos trikrat. Potem se obo
druga roglu pomari skup jicini
kuhanico matouko, ter v masti ovari.
Gotova potesi s sladkorjem mi doji
pokoucu postarjeu po mikro.

lekoladna torta.

Mesaj 10 rumenjakov, 28 dlkg sladkorja
in limonovo lupino. To dobro paroste,
pridem 8 dlkg segrete ali mastigane čokolade
in 7 dlkg masla in rumeni popojenih drobtin.
Primesaj polno šted surog in 10 beljakov in
in njim vred 28 dlkg drobtin ~~pre~~ vanil ali
pudlatih mandlov, lesnikov, ali orehov.
Jem v prazen model in peci v numeru
vroci pečici eno ura. Ohlajeno testo prereti,
nameni in marmelado ali vaniljevo kremo
ploči skupaj in oblij in kotoum ter okusi
rumenijsko lahko rumenosti.

Vinski šato.

Polj v skledo ali srecni kotliček $\frac{1}{4}$ litra vina, 12 kosk sladkorne, 2 jajčka, 2 rumenjaka in stepaj nad soparo, da se zgosti in mogoče spem o navrti ne sme. Ko je dovolj gosto, odstrani s štedilnika, se smelo stepaj na hladnem in uporabljaj po kar si nameniš.

Ali pa premej po vsako pije z njimi polovici vina in dobro žlice sladkorne Šato je finjši je samih rumenjakov, kar pa ni potrebno.

40005

Chroupirjevi cuok s svinjom

Napravi srednje dobro chroupirjevo testo
rozvaljaj ga za prst debelo in pomori z
drobno zrezano suho kuhano svinjino,
kamor si pridalo par žlic smetane in
nekoliko drobtin. Nato testo zrij skupaj,
rozreži klobase na drobno zobek
velike kosčke, oblikuj jih z rokami v cuoke
žakuhaj jih v staro vrelo vodo in pusti
vreti 10 do 15 minut. Kuhane poter ven,
zloži na krožnik in zabeli s
drobtinami.

Chroupirjevi štrukeljčki

Napravi vleceno testo, pusti ga počivati.
Med tem pripravi mader in sicer mesoj
presko maslo, dodaj rumenjake, kislo smetano
kuhami pretlačeni kroupir in meso

beljakov. Kdaj razplesi testo, pomagaj
s pripravljenim nadvom, go rahlo
zvit, deli na pomazano pekalo, pomagaj
z jajcem in specij. Pečen razreži na
male štukčke in položi okrog mesa
ali kaj drugega.

Skidovana jajčka.

Skuhaj v trdo jajčka, olupaj in počez
cij pravo prerem. Gumcijske yumi
ven, lahke pa ob koncih obrezi, da
narediš okrogle louchke, gumcijske
pretlači, prideni nekoliko meso in
sirovega mesa, žveco smetane, lahko
tudi obo, volj, malo popraj, za boljše
okus dodaj nekaj gorčice, pretlačena
sardelci in sekane kapers. Dobro
vse premešaj, deli v vrečice na

brizgajo se in uopolni jajčka. Hkras
jih z zelencem peteršilčkom.

Pravni piš.

Tudi v primeru kozice
masti, zrumeni v njej žveč dobro
seschane čebule, ko zrumeni pobleini
niš ni pravi toliko časa, da postane
steklen. Nato ga zobji v zelencem
juko ali vodo in osoli. Preučij mi
pusti vreti pri mirnem ognju pol ure.
Mešati ne smeš veliko. Gotovega
obliki z zjemalke, zloži na krožnik
ter serviraj z droveu kakšne omake.

Nadevna jajčka

Skuhaj v tudo jajčka, olup me
pečej sčy sredo preretj. Rumenjake vzemi
ven, beljake pa ob konicih obreži in da
narediš skrogle lončke

Rumenjake pretlačij, priveden
nekoliko muršanege sira moka, žlico
smetane, lahko tudi oha, soli moko
poproj, za boljši okus lahko dodas gorčice
(rojice), pretlačeno sardelo in sesekljane
krapice. Dobro vse premešaj, den v večko
za prižganje in napolni z jajčke. Okras
jih z zelum peteršiljem.

Pšeničnega zbraba polenta

Prilpravi si vodo, ko zavre jo osoli
in zakuhaj vogni in zdrob.

Ko vsiparovi v rodo, zdrob vedno mesoj,
toliko časa, da se zgosti in loči od
kuhalnice, . Lepo poravnaj na površju
in pokrij ter postavi za nekaj časa
bol na kraj štedilnika. Potem pomagaj
lopatico v vročo maso in reži se vjo
pokuto, ter odvoj na krožnik. Šabel
jo s prženim drobtincem.

Kuhau smetanev struklj

Naredi vleceno testo iz moke, celega jajke,
koščko presnega masla in slane mlečne
vode. Pusti počivati pol ure. Medtem
zmesaj smetano, rumenjake, nekoliko
v presnem maslu sproženih drobtin
in prunesj ter suq bejokov. Nato deni
testo no. prt, malo rozvaljaj in kolikor

mogore tanho rozplet, Kar je
debelega ob robu odrezi. Pomozij testo
z maderou, zvij skupaj, deni v petve
ni kuhaj pol ure v slani vodi.
Kuhancega razrezi na posone kosice,
zakli spraznienim drobtinam ni do
na miru.

Kruhovi emoki

Kruh zrezi na koske ni ga zabeli z
svrto cebulo ni zeknem peteršilom.
Polij z mlekom zvrhnam ni jojer
ter osoki. potresi s moko, rahlo zmesaj
ni naredi emoke katere kuhaj v
vreli slani vodi, kjer jih pustv vretu
15 minut. Kuhane poteri z vode
ni jih zabeli s praznienim drobtinam

Kruhovi - sirovi emoki.

Rezi žemlje ali kruh na kocke,
ter go prepraji v kozici, v kateri si
zaruvenila na mosti ali presnem
maslu drobno zrezano čebulo in
zelu peteršilj. Potem zvrkljaj v mleku
jajčke in olj na kruh. Če nekaj
časa prideš prihlajen sir in moko,
osoli, kaklo prenesaj ter nopravi podolgova
te emoke, katere kuhaj v slani vodi
15 - 20 minut. Potem jih prerezi podolgem
in zabeli z proženim drobtinom.

ms

of

Recepta kolera be:

Priloge

Olupi mi zrezane kolera be
na kočke ter skuhaš v slani
v kozice delu masti, ko je vroča par
koškov sladkorya, nato moko, ko je moko
malo porumeni, pridevi kuhano kolera be
primenij, zalij z vodo od kolera be, oshi
pridevi kurus mi, ko nekaj časa vse
je gotovo.

Priloge gobi - jurčki

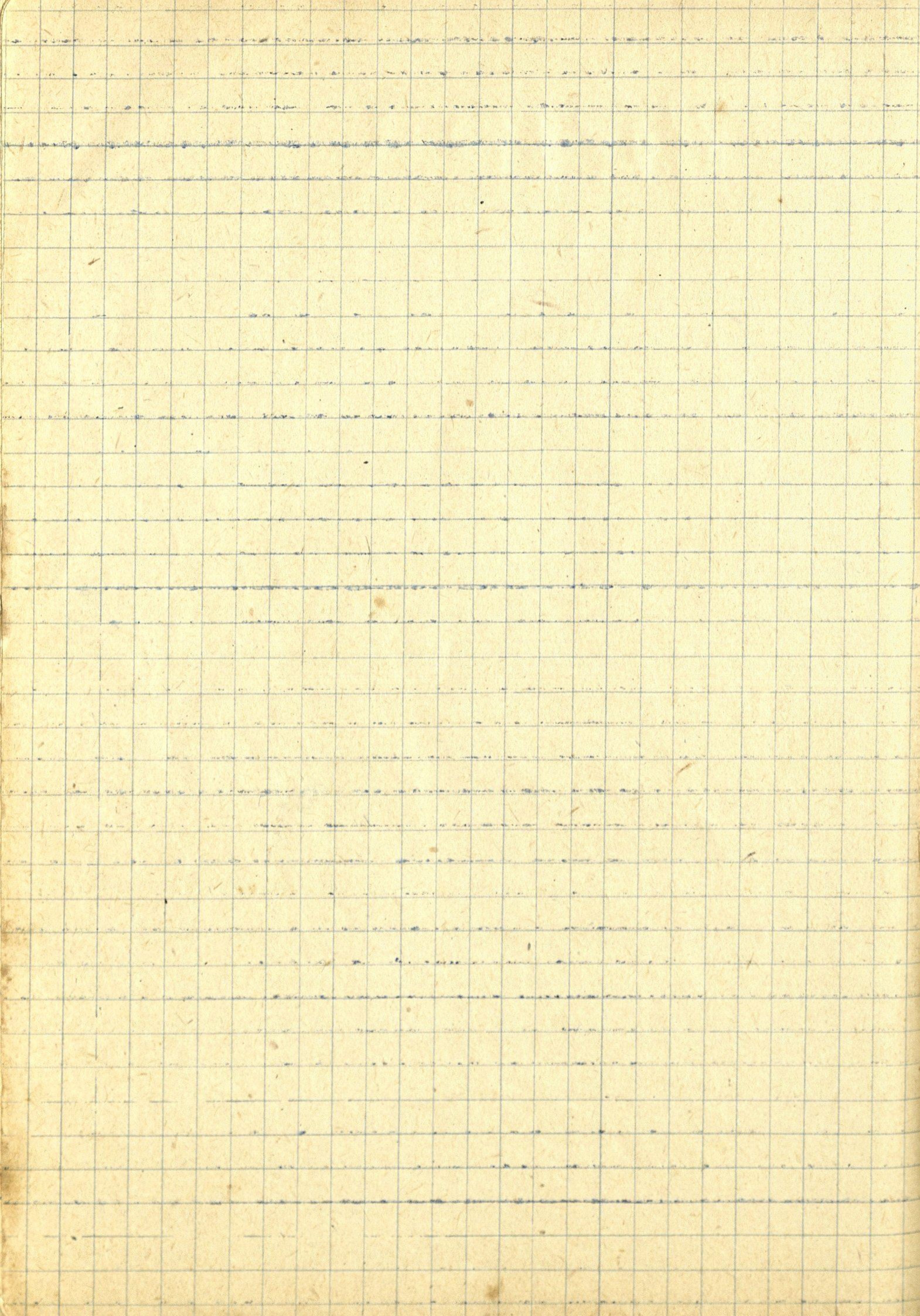
Kuvari gobe - jurčki, kar je slabeza, ne
odstrani. Rezi jih na tanke (koške,
režine, papari ter muso ocedi, da se ne
mopajo preveč vode. Daj v kozice masti
ko je vroča, pridevi drobno zrezano čebulo,
ko zarumeni, pridevi gobe, malo oshi drobno

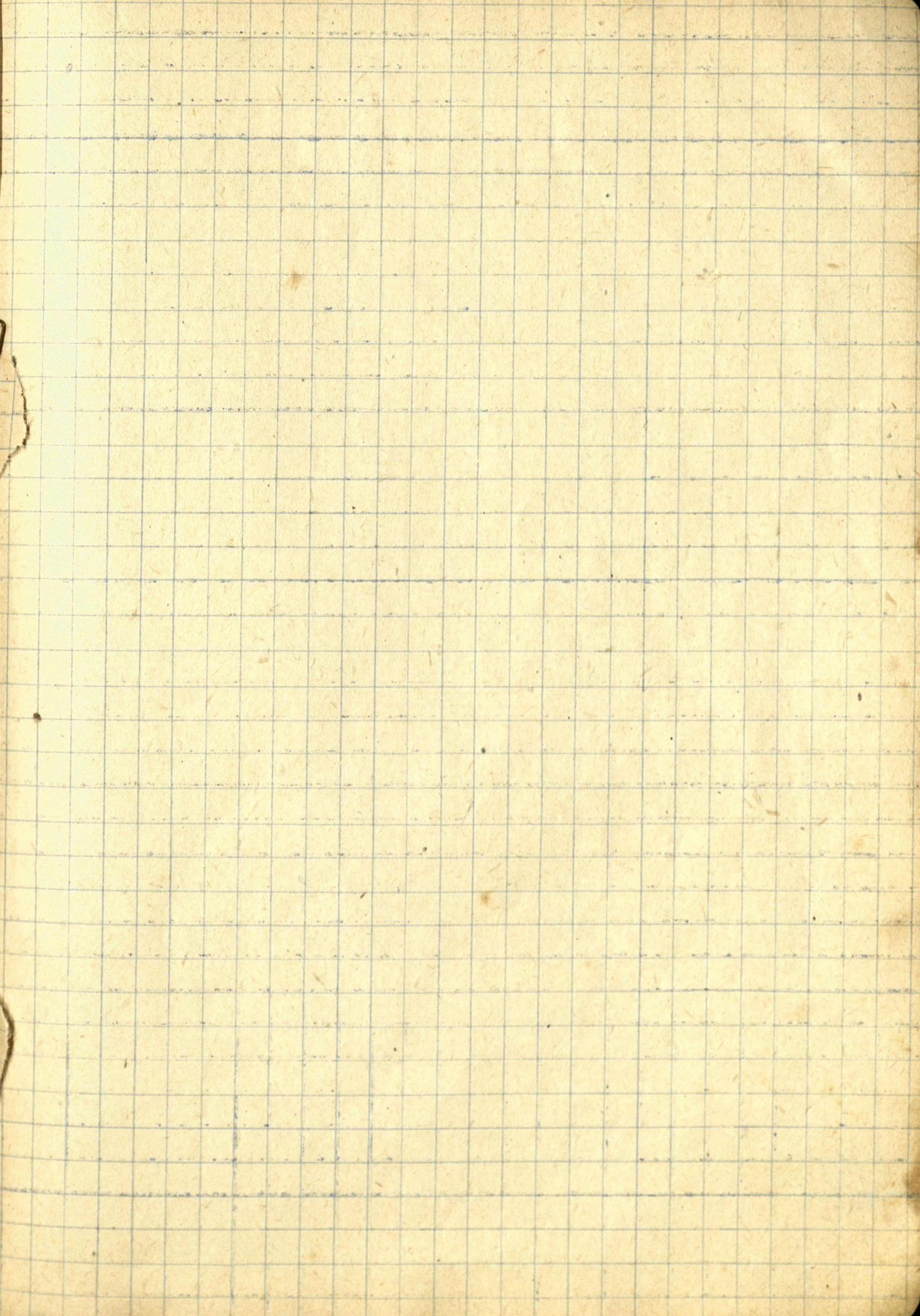
mo črna zelena peteršnja.

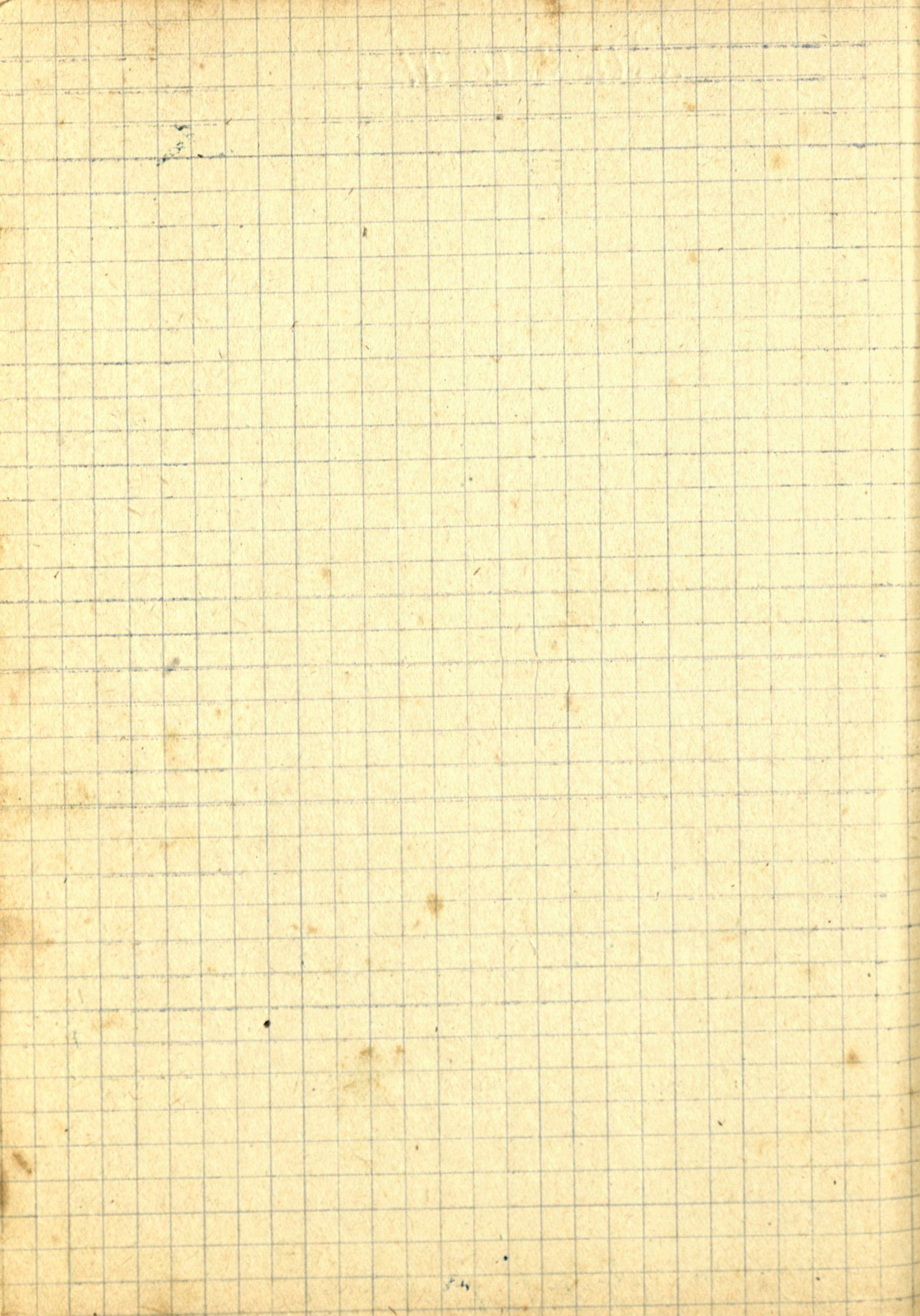
ni malo popra, ter pravi toliko časa
da se mokrota pri gobah posuši, potrosi
malo v moko, pri hiž žlico kisa, nekaj
žlic kisle smetane in juhe. To so še molo
preorele, jih daj v mesom na mizo.

ko yamesi suhe gobe, jih prej skuha
odeedi vodo, pa jo lahko porabiš za kakšno
juho, drugo pa naredi, kakor pri svežih
gobah

RAZNO







Fizolova omaka

Fizol namoči in ga skuha
do mehkega. Med kuhanjem dodaj
borbarjev list, par strokov celega česna
in soli. Kuhanejo pretlači. Napravi prežganje
iz masti, čebule, moka, zalij s fizolovo
vodo in ko je gladko razmešaj, dodaj
pretlačen fizol, popraj in pridevi par
žlic kisle smetane. Pusti se malo prevreti
in omaka je gotova.

Omaka

Skuzla fizolova omaka

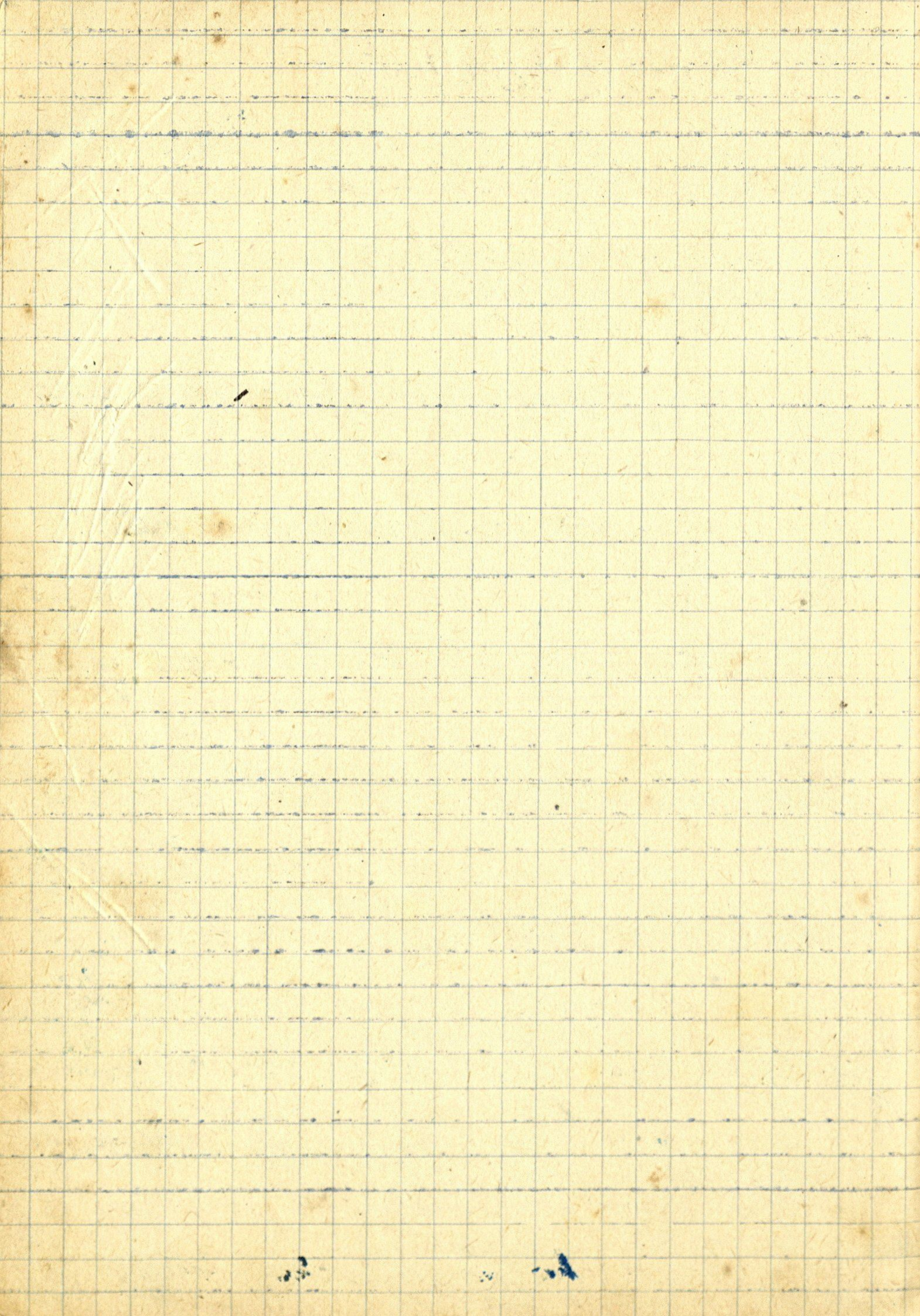
Pretlači kuhano fizol, priimešaj malo
olja, kisa, soli in nekoliko popra. Ako je
prezgodno in je že dovolj kisa, pusti se
malo fizolove vode. Omaka napraviš
finerjo če ji prideves pretlačene sardelke
dobro vse skupaj premešaj

Maruoladuo omaka

Naredi prežganje in sur. mosto di
mosti, žlic sad. in moke / suke
more biti malo več, ker maruolada
mora biti gostata, ko se malo
prepraži dodaj kakršnikoli omako
premesaj, zohy malo z odnom in
vodo, osoli pusti, da dobro preve, sladkaj
se poskusi in omako je gotovo

Isto tako napravi omako iz
ribelzno, malin jagod, marele, Breske
svežih česnj, grozdja, le le, do debelejšje
vrste sadje pretlači ali zmehča. Tudi
iz brusnic omako se napravi na to
način in se servira z raven meso.





Jabolčni kumpot.

Soloto

Šlohtar kusa jabolke, ki
pri kuhanju raspodelijo, ali
ni prerezi čy pol ali na štiri dele,
izrezi jim jezice, ter jih položoj v mizlo
vode. Medem deni v primeru veliko
dobro prostično kozico za dva prsta
visoko vode, v katero deni kosček sladkorja
in celogo sladk inucta. Ko voda zavre,
deni notri jabolka, pa le toliko, da je
voda pokrita, Pokrij, ter pusti, da počasi
vri. lez par minut obrni krhlyčke, pusti
se malo vreti, poteri jih nato v vode in
deni kuhati drugje. Ko je vse kuhano, vlij
sok na lepo zložena jabolka. Ko so popolnoma
mizlo, jih doji na mizo, ali pa prideu se
kakoga drugega kumpote. Ko jabolčni
kumpotu lahko doda nekaj belega

riua, limonovega soka, limon-
vhi ali pomarančih olupkov ali
klučkov.

Pouarejen sruin kerbet kot torta

Prinesaj do dobro naroste

8 dkg presnega masla, 6 rumenjakov
in 40 dkg sladk., prinesaj 7 dkg ogrete
čokolade, 6 dkg moine z rumom ugotovljen
drobtin ter malo vina in klinčkov, trd
meh. 6 beljakov ter s mešanico med 8 dkg
drobno rezanih mandeljav ali orchov.
Peči v ro to dobro namazani ter z malo
potreseni masel. Peči v prednji nočni
trii četrt do ene ure. Potem zvrni na
desko, ohlajeno oblij s čokoladnim ledom
in natakni z mandelji.

Rožičavi štrukefiki

Naredi krásno testo ter pusti, da vzhaja.
Potem zvrtoj rožiče, skuhaj jih v mleku

Možnost
za

pridati nekoliko sušane, lu. lup.
kivičke, cičet na drobne koške zrezane
fige in sladkor, lahko tudi malo medu.
Ko je nekaj časa zelo odstavi. Dobro
vshajavo testo pripravljaj, namoži enakomerno
z nekoliko ohlajenim maslom, testo zavij
in razreži v kaksnih 8, in dolge štruke
kloži jih na namazano peko in pusti, da
vshajajo. Nato jih pomoji z jajcem in speci
ter pečene potrosi s sladkorjem.

Zdarilu sarkelj.

Mesoj da dobro naraste 15 dkg pres. masla
primeso in polagoma 4 rumenjake
25 dkg sladkorja 1 črt limone
drobno zrezane lupine, eno osminko
litra nizkega mleka. Vredni testo, pusti

in polovico od 30 dko moka. Naredi
iz 4 belj. meg, ter ga rahlo pri'nesaj &
ostalo moko z žl. rumca in enim. naroda
mim pečičnem praseka. Deli v namozan
model do polovice, ker pri pečenju presej
naraste. Peče se 1 ura pri srednji
vročini. Pečenega potrosi s slad. ali
ali ga po obliješ z ledom in opitšes
s psahom ledom.

Čiški siror štrukelj

Ždrobi malo in moko in sladkorju
dodaj pes. prasek, rumenjake in po
potrebi par žlic suctane ali mleke.
Naredi testo in pustiti go počivati par ure
Testo razvaljaj v pravokotno obliko, razdeli
po dolžini na tri dele, a ne razreži

Prejeto del pomazi z maderom
ota strauska dela zapozni, a tako, da
se ne vidi mader. Po maderu potrosi
s rozlucan in zrezanin mandeljni,
orehi ali lesniku.

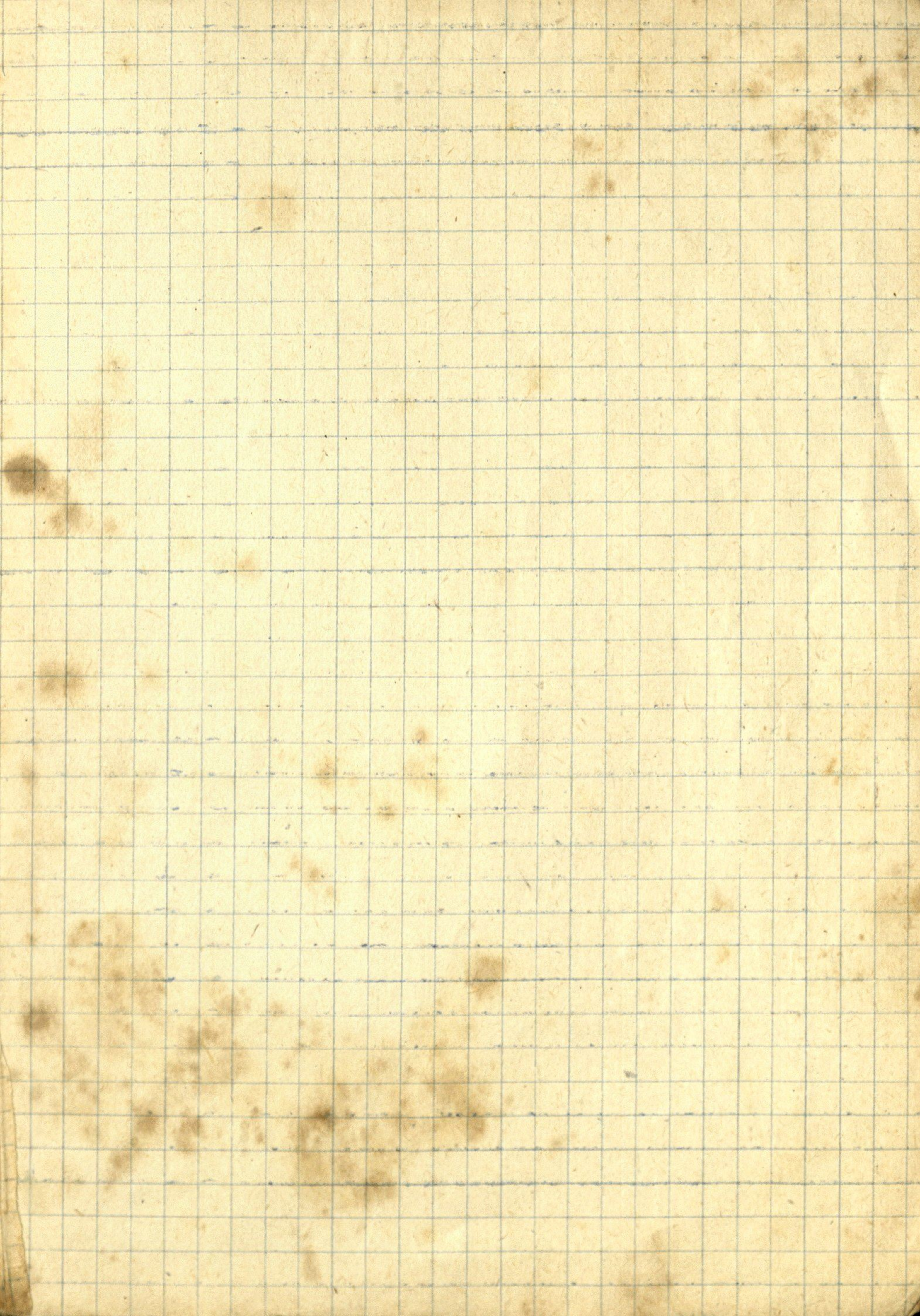
Mader: - Malo mesoj s sladkorjem
dodaj rumenjake, vaniljev slad.
lin. lup. dodaj pretlaceno sir in trd
sneg bejakov. Rahlo premesoj in namazi.

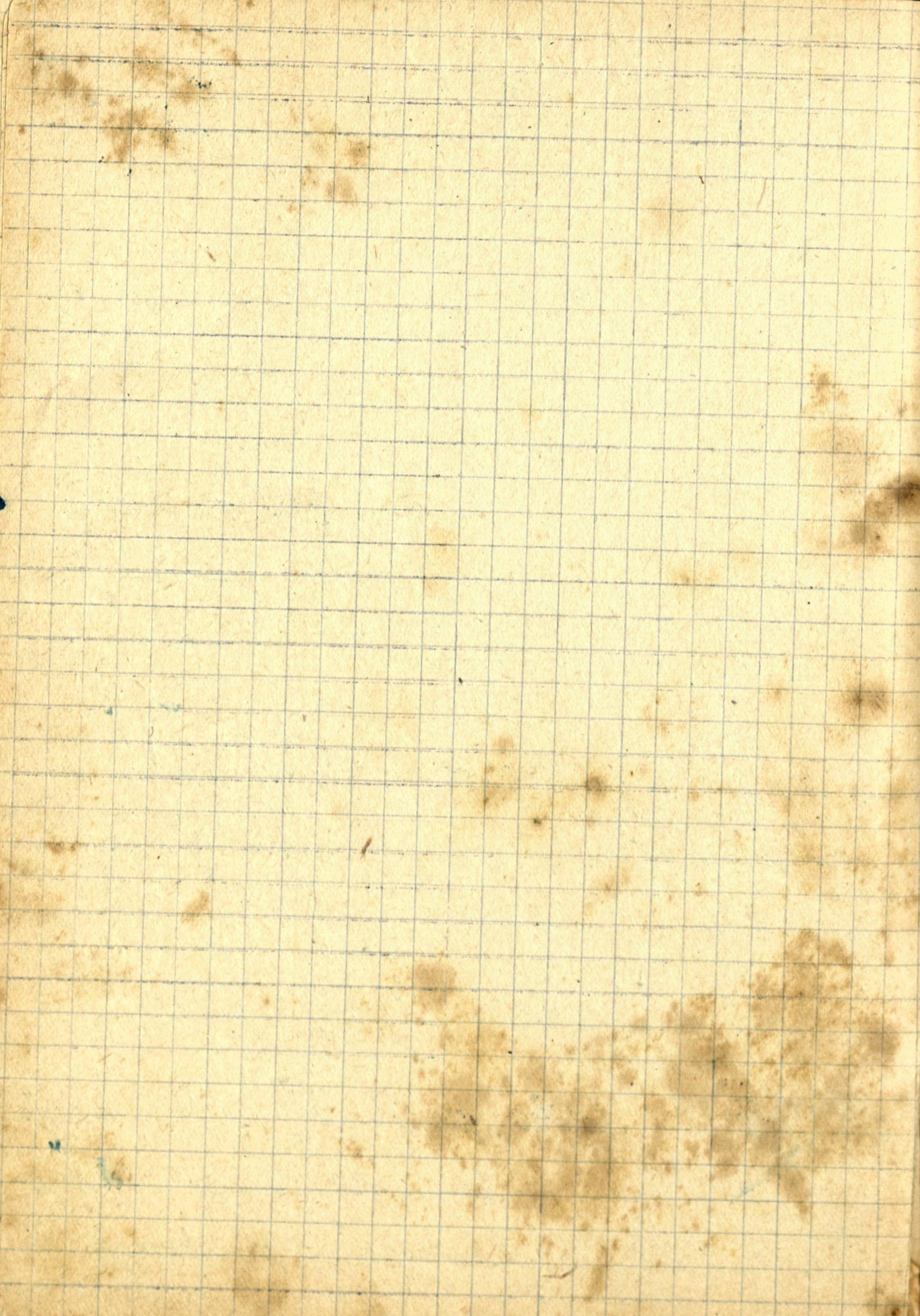
Sirove palačinke

Koprani testo, kakor na navadne
omlete, ter jih spevi. Potem zmesoj v
skledi priblizno množico sira, malo
muctane, jajko, žlico slad., nekaj gru
solih pest zbranih in opranih rozin.
Stein maderom namazi omlete, zvit
skupaj, tako posevno čez pol

NAJVEĆI







Piskotne kocke.

Mesaj rumenjake in sladkor
z limonovo lupino pol ure, da postane
penasto. Dodaj trol surog beljakov in s
surogom pred rahlo premesaj moko. Pločevino
namazaj s maslom, razvaljaj po njej testo
za prst debelelo in daj peči v predhuj
vroči pečici. Pečeno razreži na majhne
kvadrate, zloži zlo po dva in dva skupaj
s pomočjo kreme. Po vrhu pomoži tudi
s kremo potrosi se mletimi orehi in
~~matarki~~ ^{ud takimi} matarki z rezanimi prozencem
madeljini.

Yaučeri upognjeni

Stehaj toliko sladkorja, kolikor tehtajo
4 jajčka in toliko moke, kolikor tehtajo
3 jajčka. Mesaj rumenjake s sladkorjem

64
m
d
m

ni lnu lupin. Na ucha časa
mest, prideni suq 4 lejakov
ni dobro čuo moko, raklo premešaj.
Kauzaj polovico ploščovino z roskou
ali tudi z maslj, devoj vaujo majhne
kletčke ni jih malo posušaj. Pozi, da
lepo okrogli ni enako veliki. Na vsakega
potresi malo javeča ni speci se gorke
potraj.

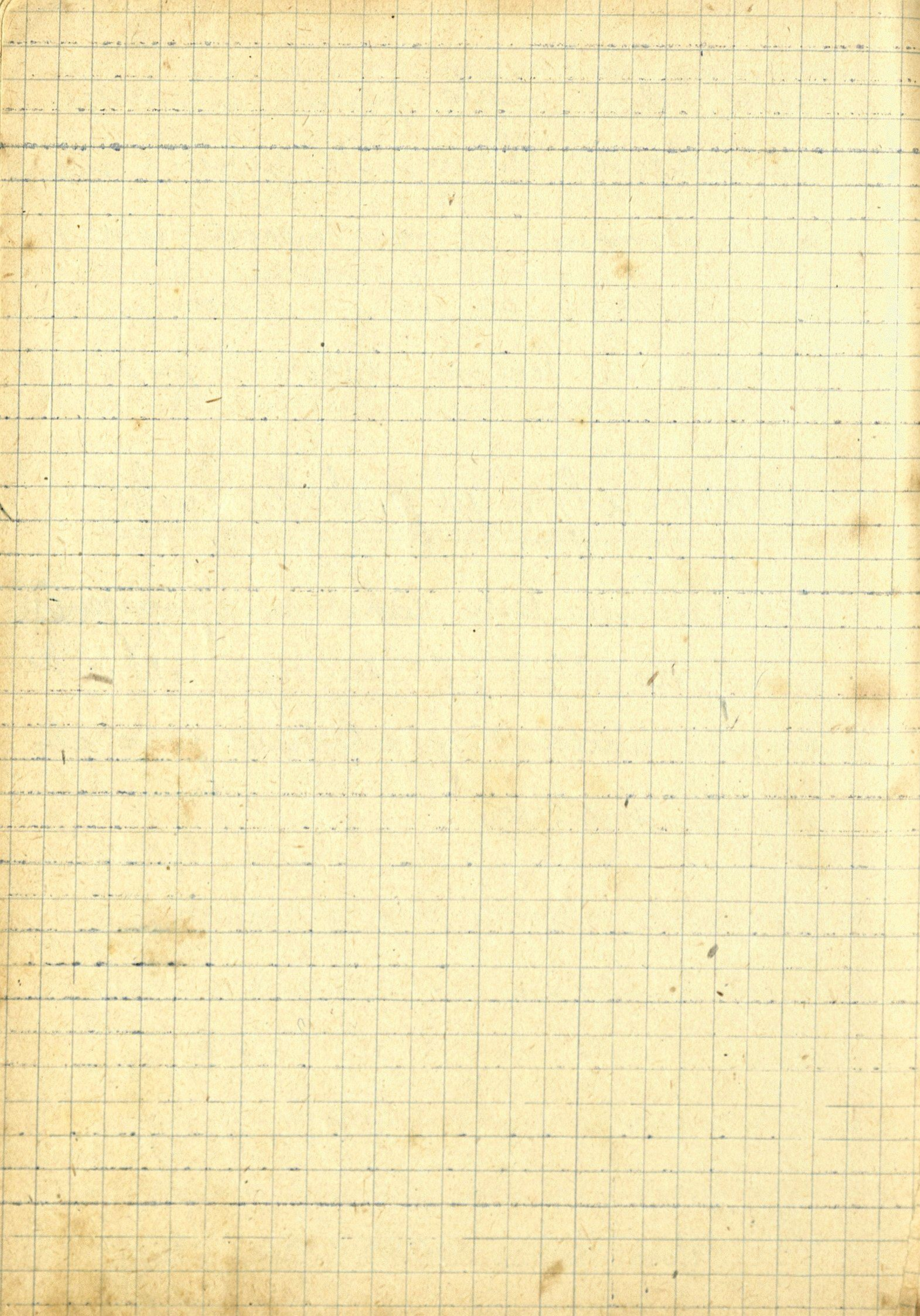
Tomica.

Olupi ni fino zreči ter staki 15 dkg
mandelov, 4 dkg lešjakov, prideni 7 dkg
grete čokolade, malo vanilje, 7 dkg sladkora
ni lejak. Vse to na deski z možem
poqueti v testo. Potem potross desko s
sladkorjem, rozvaljaj ali z možem rozravnaj
v pol prsta debelo ploščo, oblij jo z

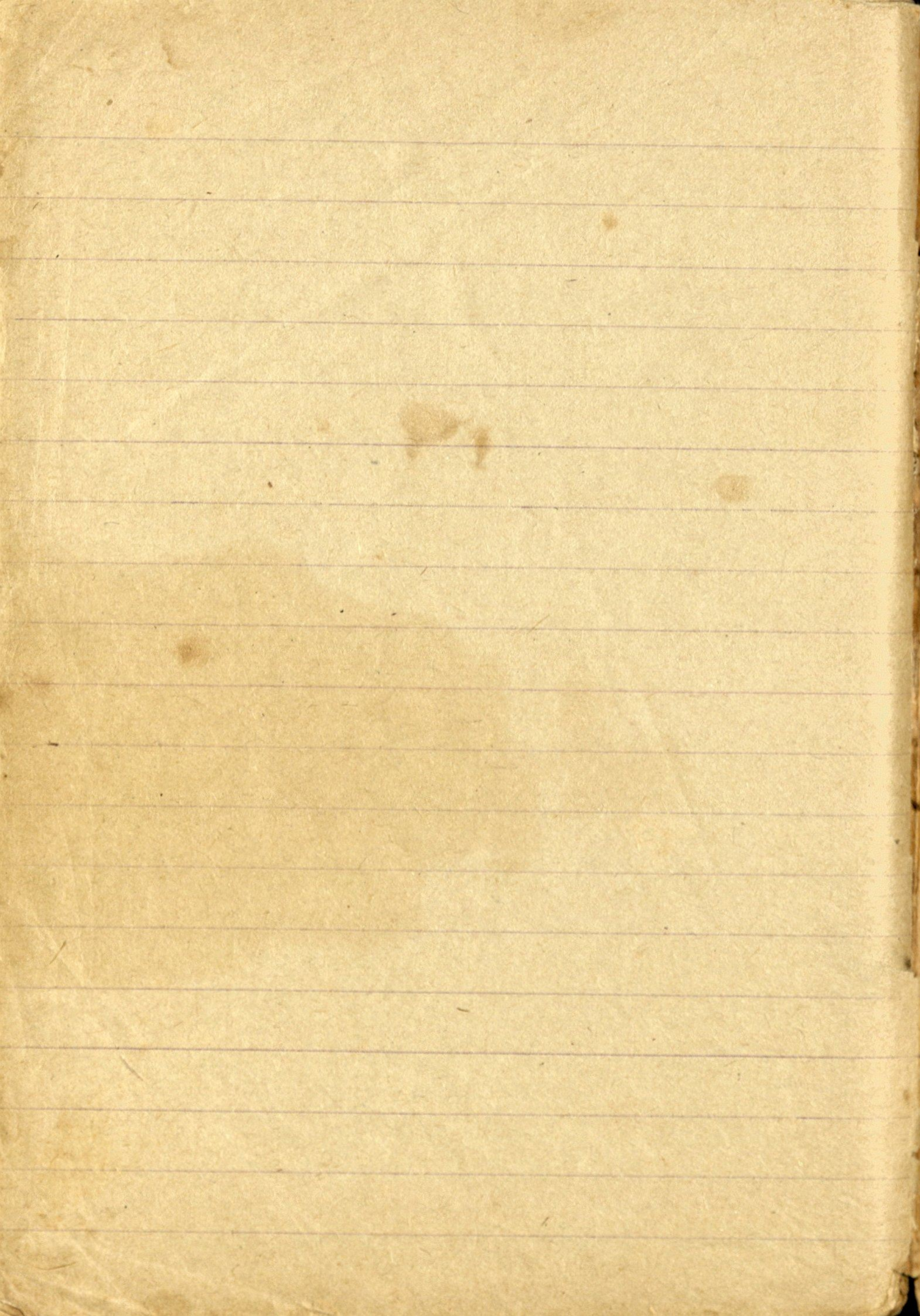
belim ledom, malo posušiti in razrežiti
v podolgate štirioglate ploščice, slične
pravi plomini. Na vrh naredi pike s
čokoladnine ali belim ledom -
barvanim ledom, kakor so pri plomini.

Škruceljni piškotne ceoke.

Napraviš isto testo kakor so upoznane,
samo, da oblikuješ škruceljne ali ceoke
ki jih nadeves z jabolčno peno ali
stepeno smetano.







69

Receipt to M. J. P.