



GRAFOLOGIKA



REPUBLIKA SLOVENIJA  
MINISTRSTVO ZA IZOBRAŽEVANJE,  
ZNANOST IN ŠPORT



REPUBLIKA SLOVENIJA  
MINISTRSTVO ZA DELO, DRUŽINO,  
SOCIALNE ZADEVE IN ENAKE MOŽNOSTI

22.5.  
2017

*Radi pišemo z vami!*

## NAŠA KNJIGA RECEPTOV KÉZÍRÁSOS RECEPKÖNYVÜNK

# DOBER TEK

# JÓ ÉTVÁGYAT



Dvojezična osnovna šola Genterovci  
Göntérházi Kétnyelvű Általános Iskola  
Genterovci, Solska ulica 2 – Göntérháza, Iskola utca 2  
g223 Dobronnik – Dobronak  
Slovenija – Szlovénia

## DÖ DÖ LI

### SESTAVINE:

- 50 dag kuhanega pretlačnega krompirja
- 40 dag bele moke
- 10 dag žabla (žaseka, mast, smetana, ocvirki)
- kisle smetane
- čebula

### POSTOPEK PRIPRAVE:

Olepljen krompir narezam na kocke kuhamo v krogu. Na pol kuhanemu krompirju dodamo pol moke, kot je krompirja. Nato kuhamo še 15 min. Potem vodo odlijemo in začnemo tlačiti žmes, da dobimo gosto maso. Posolimo po okusu. Prelijemo z prelivom iz žaseke in kisle smetane. Pa DOBER TEK!

# Peci

## Sestavine

- 1 kg mehke ali ostre moke
- 3 žlge kvasa
- 2 žlici sladkorja
- 4-5 del mleka
- 25 g svinjske masti
- sol
- jajce za mazanje

## Postopek priprave

Najprej pripravimo kvaseno testo. Moko presejemo, v kupček naredimo jamico in dodamo kruh in mleko, žlica sladkorja + 2 žlici moki. Testo damo na toplo, da shaja. Vchajamo testo razdelimo na dele, veliki kot pest. Oblikujemo jih v ovuljaki in jih gredamo na svinjike. Damo jih v pečico in ko se spejo počakamo da se ohladi.

# LANGAŠ<sup>Ů</sup>

## SESTAVINE :

- Voda
- moka
- kvas
- česen, zobel (svojevrstne okus pa imo langaš premazan z zaseko...)

## POSTOPEK PRIPRAVE:

Zamesimo kvašeno testo (mlečna voda, moka, sladkor, sol in kvas) in pustimo vzhajati. Vzhajano testo omesimo in ga oblikujemo v kupčke. Te kupčke spet pustimo vzhajati, medtem pripravimo olje uposodi, ker jih bomo curkli. Pripravljeno testo vzamemo v roke, ga razvlečemo in damo v vroče olje. Spečemo najprej na eni strani, nato na drugi, vzamemo ven, odvečo masčobo popivhamo z papirnato brisačo, natremo s česnom in voila.

## Bograč

### Sestavine:

- 25 dag svinško meso
- 25 dag govejega mesa brez kosti
- 25 dag divjačina ali divji prašič
- 4 čebule  
srna
- 50 dag krompirja
- 2 stroka česna
- 2 del belo in rdeče vino
- Začimbe: sol, poper, sladka paprika, sveža rdeča paprika, feferon, lovorolist, majaron, kumina.

Postopek priprave: V posodi segrejemo olje in dodamo sekljana čebulja in jo pražimo, da posteklini. K praženi čebuli dodamo narezano meso in pražimo 15 min. Nato dodamo vodo da prekrije vse sestavine. Nato damo hot krompit. Nato na dodamo rdeče vino in feferon.