

Belokranjska pogača. Chleb słoweński

Składniki:

400 g mąki pszennej

240 g wody

1 łyżeczka soli

20 g drożdży h

1/2 łyżeczki cukru

1 jajko do posmarowania chleba

kminek cały

Wszystkie składniki wymieszać w misce. Drożdże wcześniej rozpuścić w wodzie z cukrem.

Wyrabiać ciasto przez ok. 10 minut. Włożyć do miski i zostawić, by wyrosło. Powinno podwoić swoją objętość.

Wyjąć z miski i dwukrotnie złożyć tak, jakby chciało się uformować sakiewkę. Zostawić do wyrośnięcia na ok. 40 minut, zrobić nacięcia co 4 cm (można też zrobić przed rośnięciem, tak łatwiej).

Posmarować rozkłóconym jajkiem, posypać obficie kminkiem, wstawić do nagrzanego do 220°C piekarnika i piec ok. 25 minut,



Štruklji

Składniki na cztery porcje:

- 1 kg gładkiej białej mąki
- 1 kostka drożdży (100 ml wody)
- 1 łyżeczka soli
- 1 jajko
- 1 łyżka oliwy z oliwek
- 200 ml letniej wody
- masło
- bułka tarta, mielone orzechy włoskie
- 1 łyżka miodu

Drożdże rozbijamy, dodajemy łyżeczkę cukru i letnią wodę i odstawiamy do wyrośnięcia w ciepłe miejsce. Mąkę przesiej do miski; dodaj drożdże, sól, jajko i łyżkę oliwy. Zagnieć gładkie ciasto. W razie potrzeby dodaj letnią wodę. Ciasto odstawiamy na godzinę do wyrośnięcia w ciepłe miejsce. Ciasto rozwałkuj na grubą blaszkę, na wierzch posyp zmielonymi, suchymi orzechami włoskimi, ponakłuj widelcem i odstaw na 15 minut w ciepłe miejsce. Gotuj na parze przez 20 minut pod przykryciem. Pokrój na kawałki. Bułkę tartą podsmaż na patelni z masłem i polej bułką. Skrop miodem na wierzchu, aby uzyskać lepszy smak.



Omlet Pohorje

Składniki na 4 osoby:

4 jajka

4 łyżki cukru

1 opakowanie cukru waniliowego

szczypta soli

4 łyżki mąki

1 łyżka rumu

200 g dżemu żurawinowego

300 ml bitej śmietany

2 łyżki likieru miętowego

Najpierw przygotuj ciasto. Oddziel białka od żółtek. Białka ubij na sztywno z solą i cukrem. Dodaj żółtka i rum i delikatnie ubijaj dodając mąkę. Wlej przygotowane ciasto na blachę wyłożoną papierem do pieczenia. Piecz omlet przez 8-10 minut w 180 ° C. Podczas pieczenia podgrzej dżem żurawinowy. Ułóż upieczony omlet na owalnym talerzu i posmaruj go konfiturą, złóż na pół i udekoruj bitą śmietaną z dodatkiem likieru miętowego.



Pajtičke

Składniki:

ciasto drożdżowe

1 kg białej mąki

30 g drożdży

1 łyżeczka cukru

Nadzienie orzechowe z cebulą

100 g mielonych orzechów włoskich

2 cebule

5 łyżek oleju

2 łyżki bułki tartej

1 łyżeczka soli

ziarna pieprzu czarnego

Ze składników wyrób ciasto na zakwasie i odstaw do wyrośnięcia. W międzyczasie przygotuj nadzienie, używając jako głównych składników orzechów włoskich i cebuli. Cebulę obierz i pokrój w plastry. Rozgrzej trochę tłuszczu na patelni i usmaż cebulę. Smaż powoli, aż zmieni kolor na żółty, a cała ciecz wyparuje. Dodaj usmażoną cebulę do zmielonych orzechów włoskich i dobrze wymieszaj, dodając sól i pieprz.

Gdy ciasto wyrośnie, rozwałkuj na żądaną grubość, równomiernie rozprowadź farszem i znów mocno rozwałkuj. Roladkę pokrój w plastry o grubości około 2–3 centymetrów i ułóż na natłuszczonej blasze do pieczenia. Piecz około 30 minut w temperaturze 160–170 ° C.



Pierogi Kobarid

Składniki na 20 pierogów

Nadzienie:

340 g orzechów włoskich

600 g cukru

34 g rodzynek

34 g masła

70 g bułki tartej

96 g mleka z rumem

6 g kakao

Ciasto:

416 g mąki

1,6 g soli

8 g oleju

414 g wody

Rozmiar kluski: 8 cm (długość), 4 cm (szerokość)

Przygotowanie

Mąkę zalej osoloną wrzącą wodą, dodaj łyżkę oleju i wymieszaj ciasto. Zrób rolkę i pokrój na równe plasterki, a następnie spłaszcz je ręką, aby utworzyć małe kółka, na które można nałożyć nadzienie. Złóż razem dwie strony i dobrze dociśnij, aby uzyskać zakładkę. Zrób palcem pośrodku mały dołek, aby uzyskać charakterystyczny kształt.

Gotuj w osolonej wrzącej wodzie przez 10 minut lub do momentu wypłynięcia na powierzchnię. Dopraw bułką tartą smażoną na maśle i posyp cukrem i mielonymi orzechami włoskimi.



Kranj štruklji (rolled dumplings)

Składniki (na 8-10 osób):

Ciasto:

180 ml mleka

1 jajko

4 łyżki białej mąki

Szczypta soli

Nadzienie:

2 żółtka

Biała mąka

530 ml mleka lub śmietanki

1 czubata łyżka masła

5 żółtek

1 łyżeczka ekstraktu waniliowego

1 łyżka cukru

4 białka jaj, ubite na sztywną pianę

dżem śliwkowy lub morelowy

Polewa:

250 ml śmietany

2 jajka

Przygotowanie

Z ciasta upiecz nieco grubsze naleśniki. Z 2 żółtek i mąki zagnieć twarde ciasto, a następnie je zetrzyj. Ugotuj tak wykonany starty makaron jajeczny w mleku lub śmietanie, aż stanie się gęsty. Ostudź i dodaj wcześniej zmiękczone masło. Delikatnie ubij jajko i dodaj do makaronu, następnie dodaj ubite białka i dżem. Rozsmaruj to na naleśnikach, pokrój na trzy części, zroluj, włóż do osobnych blach do pieczenia i polej polewą. Piecz w piekarniku w temperaturze 200 ° C przez 10 do 15 minut. Podawać na gorąco.

