РЕЦЕПТ ЗА НАГРАДУ
РУСКЕ СЛОВО
RuSmak

ОЛЕНКА ЖИВКОВИЧ

38

НЄТ ЛЄПШЕ

(ТЕТОВО КОЛАЧИКИ З ВАРЕНИМА ЖОВЧКАМИ)

Потребни состойки:

10 уварени жовчки
16 дґр масла
10 дґр цукру
24 (точно) дкґ муки
ложичка соди бикарбони
маджун.

Так треба приготовиц:

Уварени жовчки препасираи през шитко.
Добре вимишаи масло зоз цукром и додаи ґу жовчком. Поступнє додаваи муку и охабиц най одстої єдну годзину.
Цесто розогнаи и з фурмочку правиц єден круг и єдну ружичку, же би було до пари. Упечиц на блядо.
У моєй релни на 200 ступні печиц 7 мин.
Злїпиц зоз кайсовим маджуном.
По верху посипаи мелки цукер през шитко.

ТИЯНА БАНДИЧ

51

БОУНТИ ЧОКОЛАДКИ

Потребни состойки:

50 ґр масла
50 мл чечного меду
50 ґр цукру
200 мл сладкей шметанки
200 ґр кокосу
200 ґр млєчней чоколади
украси за чоколадки.

Так треба приготовиц:

У шерпенки розмишац масло, мед, цукер и шметанку. Вариц 5 минути и нєпреривно мишац. Зняц шерпенку зоз шпоргета и додац кокос, розмишац да ше направи компактна маса. Глїбшу тепшу обложиц з папером за печенє и успиац масу до нєй.

Охабиц у фрижидеру най ше ствардне. Охладзене порезац на правоугелнїки.

Мачац их до розпущеней чоколади и охабиц на решетки най ше чоколада счече.

Украшиц по жаданю.

РУСКЕ СЛОВО
RuSmak

ЄЛЕНА РИМАР ВИРИЄВИЧ

13

МЯУУУУ РОЛАТ

Потребни состойки:

1 табла (лїст) вощини
500 ґр млєти кекси
150 ґр мелкого цукру
150 ґр марґарину
250 мл млєка
1 ложка какаа
2 банани
100 ґр чоколади.

Так треба приготовиц:

Вощину наквашиц зоз мокру хлєбовку же би ше ю могло скруциц до ролата.

На цихим огню розпущиц марґарин, умишац кекси, цукер и какао, и додавац кус-покус млєка. Шицко ше муши добре зєдинїц. Намасциц вощину и охабиц дакус филу за познєйше.

На кратши край вощини з обидвох бокох положиц по єдну банану и круциц ролат з обидвох бокох гу штредку и премасциц зоз филом.

Охабиц у фрижидеру дас пол годзини, а потим ролат преляц зоз розпущену чоколаду.

РУСКЕ СЛОВО
RuSmak

ТИЯНА БАНДИЧ

ВАНИЛИЦИ

11

Потребни состойки:

1 вайцо
1 жовчок
120 ґр цукру
250 ґр марґарину
500 ґр муки
1 ванелийов цукер
1 лимун
маджун.

Так треба приготовиц:

Розмишац вайцо и жовчок зоз цукром.
Додац ванелийов цукер.
Розпущиц марґарин и замишиц з вайцом, добре вимишац. На концу додац сок з лимуна и муку.
Загнєсц цесто.
Цесто розогнац на ценко и правиц ружички.
Печиц на 200 ступнї 5-10 минути.
Кед ше колачики дакус охладзели, треба их полїпкац з маджуном. На концу посипац зоз мелким цукром.

РУСКЕ СЛОВО
RuSmak

ВЕСНА ГАЙДУК

18

КОКОС ФАНТАЗИЯ

Потребни состойки:

200 ґр мелкого цукру
200 ґр млєка у праху
1 марґарин
100 ґр кокосу.

Так треба приготовиц:

Шицки наведзени состойки треба вєдно вимиксероваць и маса порихтана за правенє колачикох.

Мож их правиц у рижних формох (гвиздочки, крачунчки, шнїшки, лабдочки...)

До штредку колачох мож положиц чоко смоки, мож масу офарбиц и украшиц по жаданю.

Рецепт за шицки возрости и лєгки за рихтанє.

РУСКЕ СЛОВО
RuSmak

СЛАВКО РОЙКО

11

ЧОКОЛАДОВО МАФИНИ

Потребни состойки:

160 ґрами цукру
120 ґрами муки
4 вайца
200 ґрами чоколади за варенє
пол марґарину
паперики и тепша за мафини.

Так треба приготовиц:

Чоколаду и марґарин розпущиц вєдно на пари (шерпенку зоз тима состойками положиц на шерпеню з воду).

Одвоїц бильчок од жовчка до окремних судзинох, а потим их витрепац з миксером – перше бильчок, а вец и жовчок.

Док миксуєце жовчок, до ньго додаваце цукер, а кус после и муку.

До тей витрепаней маси треба успипац розпущену чоколаду и марґарин, и шицко вєдно вимиксовац.

Потим зєдинїц тоту масу зоз витрепанима бильчками и розмишац з варешку.

Готову масу класц до паперикох у калупе за мафини и печиц 5 минути на 180 ступнї.

ВЛАДИМИР БОДЯНЕЦ

„МЕСТО БОБАЛЬКОХ”

(СИРОВИ И ВЕҐАНСКИ/ПОСНИ РОЛАТ З МАКОМ)

Потребне за цесто:
1 шолька* урми (12-15 фалати, швижи, нє заляти з цукром)
1 шолька млєти мандулї або орехи (швижи)
1 ложка млєтого лєнового зарна
2 ложки розпущеного кокосового олєю (нє муши, алє будзе лєгчейше резац).

Потребне за фил:
1 шолька млєтого маку
2 ложки розпущеного кокосового олєю
1/3 шольки кокосового млєка
2 ложки сирупу з аґави, меду (увага – нєвеґанска опция!),
або яворового сирупу

Надпомнуце: * 1 шолька = коло 240 мл

Так треба приготовиц:

Цесто:

Повинїмац маґочки зоз урмох. Кед же су сухши, намочиц их у жимней води и познєйше одцадзиц. Мандулї/орехи зомлєц на машинки або у блендеру и вимишац зоз лєном. Окреме зомлєц на дробно, поджамиц урми и помишац зоз мандулями/орехами и лєном же би ше направело цесто. Кед же цесто пребарз мокре або лїпкаце, додац ище мандулї/орехи, а кед є сухе, доляц ложку-два води. Цесто би мало буц компактне и нє розпадовац ше, так же би ше го могло розогнац медзи двома превиднима фолиями. Положиц до фрижидера най ше охладзи, дас 10-15 минути.

Фил:

Вимишац шицки состойки за фил и ровномирно розмасциц по цесту. Хаснуюци сподню фолию закруциц ролат и охабиц у фрижидеру най ше охладзи и стиднє голєм 2-3 годзини, а идеално цалу ноц.

Готови ролат посипац зоз маком, резац и єсц. (Добре, нє муши место бобалькох, мож и попри нїх).

РУСКЕ СЛОВО
RuSmak

ЛИДИЯ САБАДОШ

73

ФАНТАСТИЧНА БАКЛАВА З КОКОСОМ

Потребне за фил:
1 пакованє цеста (скорки)
за рейтеши
5 вайца
300 ґрами цукру
200 мл йоґурту
200 мл олєю
1 пращок за печенє
3 ложки муки
300 ґрами кокосу.

Потребне за сладку воду:
1,2 литри води
700 ґрами цукру.

Так треба приготовиц:

Витрепац 5 бильчки, додац 300 грами цукру и додац жовчки и знова витрепац з миксером.

Додац 200 мл йогурту, 200 мл олєю, 1 пращок за печенє, 3 ложки муки и 300 ґрами кокосу. Добре розтрепац.

Намасциц тепшу з олєйом. Положиц два цеста и намасциц зоз филом,ознова два цеста, та фил, потим два цеста и так док ше нє потроши и фил и скорки.

Порезац на фалатки и упечиц на 180 - 200 ступнї.

1,2 литри води преваріц зоз 700 ґрами цукру.

Кед ше баклава упече, охабиц ю най ше охладзи, а вец ю преляц зоз горуцим сирупом (або обратно, з охладзеним сирупом по горуцей баклави).

РУСКЕ СЛОВО
RuSmak

СЛАВИЦА КАТОНА

СТАРОДАВНИ ПОКЕРАЇ

8

Потребне за цесто:
250 ґр марґарину
250 ґр цукру
1 мещок ванелиї
1 цале вайцо
4 жовчки
500 ґр билей муки
дакус муки за посипованє.

Потребне за фил:
кайсова мармелада

За посипованє покерайох:
100 ґр мелкого цукру зоз ванелию.

Так треба приготовиц:

Такой на початку уключце ерну на 180 ступнї, положце до тепши папер за печенє, а марґарин порежце на коцочки.

Жимни марґарин, цукер, ванелию, вайцо и жовчки вимиксовац зоз миксером. Руки цо менєй хасновац, бо од їх цеплоти марґарин омегча, та цесто будзе мегчейше як цо нам треба.

До вимиксованей маси додаме муку и перше зоз варешку дакус розмишаме, а вецка ручно виробиме цесто. По потреби додаваме муки, алє лєм по кус. Кед цесто мегчейше то лєм значи же сце го з руками длужей гнєтли…. Положце го до фрижидера на пол годзини же би ше ствардло.

После того розженєме цесто же би було грубе коло 4-5 мм и зоз фурмочку правиме покераї. Я половку правим през дзирки у штредку, а другу половку зоз дзирку. Так ми красше випатраю.

Печеме их на 180 ступнї коло 10 минути. Нє шму почервенїц, най останю скоро били.

Охладзени покераї полїпайце зоз мармеладу и по верху посипце зоз мелким ванелийовим цукром.

Кед у вас можу стац, найлєпши су о 2-3 днї

РУСКЕ СЛОВО
RuSmak

СЛАВИЦА КАТОНА

ЯГОДИ У КРЕМПИТОВИМ ЦЕСТУ

8

Потребне:
Паковане змарзнутого цеста за крем-питу

За торточку лєбо бисквитне цесто:
6 бильчки
150 ґр цукру
6 жовчки
100 ґр печени и зомлєти лїсковци
2 ложки муки
3 ложки натартей чоколади
1/2 мещка пращку за печенє.

Потребне за фил:
2 мещки желатину
5 дцл йоґурту
5 дцл шметанки за шлаґ
200 ґр цукру
1 кґ швижи ягоди презезани по поли.

Так треба приготовиц:

Кремпитово цесто одмарзнуц и розогнац спрам велькосци тепши. Єдно цесто упечиц на червено и положиц на решетку най ше хладзи. Друге цесто упечеме до поли и охабиме го у тепши.

Такой вимишаме бисквитне цесто: бильчки витрепеме на твардо, додаме цукер, знова трепеме зоз миксером, додаме жовчки, и ище дакус трепеме же би ше маса виєдначела. На концу додаме сухи состойки по шоре як наведзени и тераз зоз варешку помали вимишаме цесто. Усипеме на кремпитове цесто гоч є ище нє охладзене и печеме на 180 ступнї 15-2о минути.

Фил:

Желатин порихтац по упутству на мещку.

Йогурт дакущичко зограц, усипац цукер и мишац док ше нє розпущи. Шметанку витрепац на шлаґ и зєдинїц зоз йогуртом.

Тераз желатин дакус зограц и усипац до шметанковей креми. Добре розмишац же би ше маса виєдначела.

На охладзени бисквит намасциме 1/3 филу, поскладаме половки ягодох, прейґ нїх премасциме остаток филу и прекриєме зоз другим кремпитовим цестом.

Треба положиц до фрижидера на даскельо годзини же би ше ствардло.

Пред служеньом од горе посипац зоз мелким цукром.

РУСКЕ СЛОВО
RuSmak

МАРИНА ЧОРДАШ

КВЕЦИКИ ЗОЗ МАКОМ

36

Потребне:

300 ґр муки
200 ґр марґарину
100 ґр цукру
1 вайцо
1 ванелийов цукер
100 ґр маку.

Так треба приготовиц:

Марґарин, цукер и вайцо витрепац з миксером. Додац муку, ванелийов цукер и мак. Замишиц цесто, розогнац го и з фурмочку вибивац квецики. Печиц 10 минути у релни зоґратей на 180 ступні. По жаданю украшиц з чоколаду.

РУСКЕ СЛОВО
RuSmak

56

ЄЛЕНА РИМАР ВИРИЄВИЧ

НОВОРОЧНИ МЕДОВНЇКИ

Потребне:

300 ґр муки
100 ґр марґарину
1 вайцо
1 ванелийов цукер
2 ложички пращку за печенє
2 ложички какаа
1 мещок цимету
3 ложки меду.

За роял масу за рисованє:

1 бильчок
200 ґр мелкого цукру
1 ложка лимунового соку.

Так треба приготовиц:

Замишиц цесто зоз датих состойкох, кед треба додац ище муки, и охабиц цесто у мещку у фрижидеру, дас годзину.

Охладзене цесто розогнац з розвалку и зоз фурмочками вибивац колачики. Печиц у релни зогратёй на 180 ступнї док нє достаню фарбу. Охладзени украшиц зоз роял масу хтору пририхтаме так же витрепеме бильчок, умишаме цукер и сок, а можеме додац и даяку фарбу.

РУСКЕ СЛОВО
RuSmak

ЛИДИЯ САБАДОШ

ПРИНЦЕС КРОФНИ

71

Потребни состойки за цесто:
3 деци води
150 ґрами масци
150 ґрами муки
6 вайца.

Потребни состойки за фил:
1 литра млєка
8 ложки муки
10 ложки цукру
3 жовчки
1 ванелийов цукер
1 пудинґ од ванилиї.

Так треба приготовиц:

З деци води и 150 ґрами масци най превре.
До того додац 150 ґрами муки и най ше попражи.

Зняц з рингли и до того порозбивац 6 вайца, єдно по єдно (єдно розиц, добре вимишац, вец друге...).

Док ше дакус охладзи, на намасцену тепшу з масцу, з ложку накласц цесто и упечиц на 200 ступнї.

Так треба приготовиц фил:

До 200 мл млєка додац 8 ложки муки, 10 ложки цукру, 3 жовчки, 1 ванелийов цукер, 1 пудинґ од ванелиї и добре розмишац.

800 мл млєка превариц, зняц зоз рингли и додац предходно помишане.

Врациц на ринглу и нєпреривно мишац, 6-9 мин.

Витрепац 3 бильчки, и усипац жимни уварени фил и зоз видлїчку добре розмишац.

Охладзени цесточка порозрезовац на поли и до каждого накласц филу. По верху мож поростресац мелки цукер, посипац розпущену чоколаду, а нє муши. Хто як люби!

РУСКЕ СЛОВО
RuSmak

АНАМАРИЯ РАНКОВИЧ

МАРОКАНСКИ КОЛАЧ

49

Потребне:

4 вайца
150 ґр цукру
200 ґр муки
100 ґр орехи лєбо лїсковци
50 ґр чарней чоколади
2 дцл олєю
1 ложичка пращку за печенє
1 ванелийов цукер
½ ложички кардамому*
скорка з трох помаранчецох
+
3 дцл соку з помаранчеца
сок з єдного лимуну
кус води
коло 100 ґр цукру (мож и менєй).

Так треба приготовиц:

Витрепац вайца з цукром и ванелийовим цукром. Додац олєй. Вец додац помишану муку з пращком за печенє и кардамомом. Умишац млєти орехи лєбо лїсковци, чоколаду и скорку з помаранчеца.

Печиц у округлей тепши обложеней з папером за печенє пречнїка 26 цм на 160 ступнї 35-40 минути.

У остатнїх дзешец минутох печеня направиц сируп зоз соку з помаранчеца, лимуну и цукру. Помишац и положиц най превре.

Упечени колач поджобац з видїчку и преляц зоз сирупом.

**кардамом:*
пол дюмбиру, пол мускатного ореху, 1 цимету.

ОЛЕНКА ЖИВКОВИЧ

КИНДЕР ПИНҐУИ

25

Так треба приготовиц:

Добре вимишац жовчки зоз цукром и воду, додац муку, пращок за печенє, какао и натарту чоколаду. Окреме вимишац бильчки та помали зєдинїц зоз першу масу и упечиц у тепши велькосци 40 зоз 20цм (або подобну лєм нє вельо векшу), намасцену и обложену з папером за печенє. Направиц два таки цесточка.

Пол литри шметанки вимишац. До жимней води намочиц шейсц лїсточка желатину и охабиц най одстоя по упутству. Розпущиц их у шерпенки и цепли помали и далєй мишаюци сипац до шметанки. Розмасциц по єдним цесточку.

Розпущиц на пари млєчну чоколаду, по ложку масла, шметанки цукру и 1 вайцо, та док ше охладзи преляц прейґ шметанки и охабиц у фрижидеру най ше добре охладзи.

Вимишац други пол литри шметанки и лїсточка желатину як и пред тим, та премасциц по охладзеней ґлазури з млєчней чоколади.

На верх положиц цесточко и направиц ґлазуру на пари зоз чоколади за варенє, ложки масла, шметанки, цукру и вайца и преляц по верху.

Тримац у фрижидеру.

Потребне за цесто (2 раз):
4 вайца
4 ложки цукру
4 ложки води - лїтней
3 ложки муки
1 ложка какаа
1 ложка натартей чоколади за варенє
1 ложичка пращку за печенє.

Потребне за фил:
1 литра шметанки за колачи (два раз по пол литри)
12 лїстки желатина.

Потребне за ґлазури:
100 ґр млєчней чоколади
100 ґр чоколади за варенє
2 ложки масла
2 ложки шметанки
2 ложки цукру
2 вайца.

РУСКЕ СЛОВО
RuSmak

НАДА МУНКАЧИ

КРАЧУНСКИ КОЛАЧИКИ

22

Потребне за цесто:
600 ґр муки
200 ґр марґарину
2 вайца
200 ґр цукру
1 пращок за печенє
2 ванелийово цукри
1 верхом полна ложичка цимету
3 ложки меду.

Так треба приготовиц:

Замишиц гладке цесто и охабиц най ше одпочива 30 минути. Розогнац го з розвалку на 5-6 мм и виберац колачики зоз фурму ядловца, чижми гвизди и бренчка.

Печиц их док нє достаню блядокафову фарбу. Горуци такой премасциц зоз фарбу за колачи, а кед ше осуша украшиц зоз филом.

Фил:

Єден бильчок витрепац з миксером зоз 200 ґр мелкого цукру, додац ложку лимунового соку.

Мож додац и рижни цукрово отрушинки, лєбо иншаки украси.

РУСКЕ СЛОВО

ИВАНА МАҐОЧ

КОКОСОВ РОЛАТ

37

Потребне за кафове цесто:

300 ґр дзецински млєти кекси
1 ложка руму
200 ґр мелкого цукру
5 ребра розпущеней чоколади.
Заляц зоз превареним лїтним млєком так да нє будзе барз мегке.

Потребне за биле цесто:

1 цале вайцо
200 ґр мелкого цукру
80 ґр марґарину
200 ґр кокосу.

Так треба приготовиц:

Загнєсц обидва цеста окреме.

Кафове цесто розогнац, а на ньго положиц биле и вєдно скруциц до ролата.

Добре охладзиц и резац на фалатки.

РУСКЕ СЛОВО
RuSmak

НАТАША БУДИНСКИ

РОЛАТ ЗОЗ БАНАНОВИМА ЧОКОЛАДКАМИ

Потребне:
2 вощини
4 вайца
200 ґрами цукру
1 марґарин (250 ґрами)
300 ґрами млєти плазма кекси
8 бананово чоколадки.

Так треба приготовиц:

Два вощини положиц до навлаженого ручнїка. Вайца и цукер увариц на пари. Кед ше увари додац цали марґарин и млєти плазма кекси. Потим шицко вєдно добре розмишац.

Кед ше фил охладзи треба го подзелїц на два єднаки часци. Потим, намасциц вощину зоз єдну часцу, посладац на фил бананово чоколадки и скруциц. Поступок повториц зоз другу вощину и другу часцу филу.

30

МАРИНА ДУДАШ

РОЗЕН ТОРТА - БИЛИ АНГЕЛ

Потребне:
200 ґр билей чоколади
1 пакованє билих скоркох за розен торту
1,5 л млєка
4 ванелийово пудинґи
500 ґр цукру
1 марґарин
150 ґр млєка у праху
4 обични шметанки
150 ґр мелкого цукру
6 шлаґи
3 деци квашней води.

Так треба приготовиц:

Пудинґи увариц у млєку зоз цукром и пошекану чоколаду. Док ше тото хладзи, у окремней мисочки вимишац марґарин зоз млєком у праху и на концу (кед шицко охладзене), вєдно змишац.

Так треба приготовиц други фил:

У єдней мисочки вимишац шметанки зоз мелким цукром, а у другей витрепац шлаґи зоз квашну воду. На концу, вєдно змишац витрепани шлаґи зоз шметанку.

Филує ше так же ше на цесто положи перши фил, вец други фил, вец цесто и так док ше шицко нє потроши.

РУСКЕ СЛОВО
RuSmak

132

ЕМИЛИЯ ЧИЗМАР

ЕМОВО ВАРҐОЧИ

Так треба приготовиц:

Розогнац цесто.

По стреднєй трецини цеста розпоредзиц натарти и одцадзени яблука помишани з цукром и циметом по смаку.

Лївы и прави бок цеста горизонтално порезац на "ройти".

Прескладовац ройти єдну прейг другей прейг филу, так же би здабало на варґоч.

Печиц у релни на 220 ступнї док ше нє упече, а по-служиц посипани з мелким цукром.

Потребне:
купче змарзнуте лиснате цесто
швижи яблука
цукер
цимет
орехи (мож их и вихабиц).

ХЕЛЕНА САБАДОШ

ҐРИСОВА ПИТКА

Потребни состойки за цесто:
2 вайца
1 шолька цукру
1 шолька млєка
1 шолька олєю
2 ложички какава
1,5 шолька муки
1 пращок за печенє.

Потребни состойки за фил:
½ литри млєка
1 шолька цукру
5 ложки ґрису
100 ґрами кокосу
½ марґарину.

Так треба приготовиц фил:

½ литри млєка, 1 шольку цукру и 5 ложки ґрису увариц и до цеплого додац 100 ґрами кокосу и ½ марґарину.

Так треба приготовиц цесто:

З миксером вимишац состойки за цесто и пол цеста усипац до намасценей з олєйом и намученей тепши. Пол цеста дополи упечиц на 200 ступнї, вец усипац порихтани фил и другу полу цеста на фил и допечиц.

Кед ше упече, од горе поростресац мелки цукер або ґлазуру.

678

АНА РАЦ

МИНИ МАФИНИ

Потребни состойки:
300 ґр муки
пращок за печенє
200 ґр млєтого цукру
350 мл млєка
2 вайца
150 ґр мегкого марґарину
20 ґр какаа.

Так треба приготовиц:

У єдней судзини розмишац муку, пращок за печенє и цукер. У другей судзини вимишац вайца, мегки марґарин и млєко. Тоти два маси змишац, и кед ше добре зєдинєли подзелїц на поли и до єдней половки положиц какао и добре розмишац. До корпочкох класц дакус цмейшей, дакус блядшей маси же би було цифроване. Печиц коло 10 минути.

РУСКЕ СЛОВО
RuSmak

ЙОЗЕФИНА БУДИНСКИ

ГВИЗДОЧКИ ЗОЗ ПУСЛУ

12

Потребни состойки за цесто:
300 ґр муки
200 ґр марґарину
100 ґр цукру
3 жовчки.

Потребни состойки за фил:
3 бильчки
200 ґр цукру
300 ґр млєти орехи
ложка руму за колачи (нє обовязне).

Так треба приготовиц фил:

Витрепац бильчки на твардо. Помали додавац до нїх цукер и далєй трепац. Кед бильчки и цукер досц витрепани, додац орехи и шицко добре вєдно вимишац.

Так треба приготовиц цесто:

Од датих состойкох загнєсц цесто. Розогнац го на ценко (коло 3 мм) и зоз фурмочку правиц гвиздочки.

До помасценей и помученей тепши наскладац порихтане цесто. На каждy гвиздочку положиц єдну малу ложичку филу а сам верх украшиц зоз штварцину струча ореха.

Печиц на штреднєй температури коло 35 минути.

РУСКЕ СЛОВО
RuSmak

ЙОЗЕФИНА БУДИНСКИ

РЕЙТЕЩИКИ

14

Потребни состойки за цесто:
250 ґр масла
4 жовчки
300 ґр муки
4 ложки шметанки.
Вечар зоз тих состойкох загнєсц цесто и охабиц го у фрижидеру най преноцує.

Потребни состойки за фил:
4 бильчки
300 ґрами цукру
200 ґрами млєти орехи.
Бильчки на твардо витрепац, до нїх додац цукер и млєти орехи (може и дакус сухого грозна, дас єдну гарсц). Добре шицко премишац.

Так треба приготовиц:

Цесто (ютредзень) подзелїц на 8 єднаки часци. Кажду часц цеста розогнац у форми правоугельнїка (~25цм х 35цм), грубини як за грубши резанки (галушки).

Кажде розогнате цесто филовац зоз розправеним филом по ценко. Скруциц цесто як на рейтеш и складац их шором на тепши. Треба же би станули 4 цеста до єдней тепши.

Рейтещики печиц так длуго и на такей температури як цо ше печу обични рейтеши.

Упечени и охладзени рейтещики резац на фалатки (5 цм), поскладац их на тацну и посипац зоз мелким цукром.

РУСКЕ СЛОВО RuSmak

МАРИЯНА ТАКАЧ

КАПУЧИНО КОЛАЧ

Потребни состойки за цесто:
5 бильчки
3 жовчки
5 ложки цукру
150 ґр млєти орехи
ложка муки.

Потребни состойки за фил:
2 жовчки
3 ложки цукру
300 мл млєка
50 ґр чоколади
50 ґр марґарину
2 мещки капучина
1 ванелийов пудинґ
били крем-шлаґ.

Так треба приготовиц:

Помишац шицки состойки за цесто и упечиц у зоґратей релни на паперу за печенє. Упечене розрезац по длужини.

На цихим огню зоґрац млєко и цукер, а окреме розправиц пудинґ у 50 мл жимного млєка и заваріц го. До того додац жовчки и мишац же би ше добре зєдинєло. До того додац чоколаду.

Окреме витрепац марґарин з ложку мелкого цукру и замишац до филу.

На концу додац 1,5 мещок капучина.

Витрепац били шлаґ-крем з млєком и филовац так:

скорка-фил-шлаґ, скорка-фил-шлаґ... и на концу посипац зоз остатком капучина и натарту чоколаду.

ТЕРЕЗА КАТОНА

МАКСИМАЛ
(Максимова овоцова шалата)

44

Потребне:
1 банана - длугока 15 цм и висока 1,5 цм
2 мандарини - ширина 4цм, висина 2 цм
1 помаранче (єдна и пол длань)
27 бобки сухого грозна
6 бадеми
1 суха смоква
2 сухи кайси
40 заренка нару.

Способ приготовйованя:

Овоц добре розмерац, очисциц, порезац и помишац у мисочки.

По смаку мож додац цимет и хлєбичок, а Максим часто є зоз варену рискашу або даєдну другу житарку.

РУСКЕ СЛОВО
RuSmak

ДЗЕКУЄМЕ ШИЦКИМ ХТОРИ УЧАСТВОВАЛИ
НА НАГРАДНИМ КОНКУРСУ
„РЕЦЕПТ ЗА НАГРАДУ”

ПРОВАДЗЦЕ НАС И ДАЛЄЙ НА
www.ruskeslovo.com,
www.facebook.com/RuSmak

Проєкт реализовала:
НВУ „Руске слово”
Мартица Тамаш, директорка

Збирку рецептох пририхтали:
Координаторка:
Ясмина Дюранїн
Компютерски обробок и дизайн:
Вероника Вуячич

Нови Сад, 2016/2017. рок