

ŠK.GOD. 2023./2024.

# ***Slastičari***

OSNOVNA ŠKOLA BISAG





ŠK. GOD. 2023./2024.



# PALAČINKE

## SASTOJCI:

- 2 jaja
- 3 dl mlijeka
- 3 dl mineralne vode
- 25 dag brašna (pola glatkog, pola oštrog)
- 2 žlice ulja
- 1 – 2 žlice šećera
- malo soli

## UPUTE ZA PRIPREMU:

1. U zdjeli prvo razmutiti jaja.
2. Dodati mlijeko i vodu, a potom brašno, šećer, ulje i sol.
3. Dobro umutiti sve sastojke.
4. U tavu za palačinke dodati par kapi ulja i zagrijati.
5. Izliti jednu zaimaču smjese i ravnomjerno je razliti po tavi. Peći kratko, do minute, pa okrenuti na drugu stranu i peći još pola minute.
6. Ponavljati postupak dok se ne potroši smjesa.



# MUFFINI

---

## SASTOJCI:

2 jaja  
125 ml ulja  
250 ml mlijeka  
200 g šećera  
400 g brašna  
1 prašak za pecivo  
prstohvat soli

## UPUTE ZA PRIPREMU:

1. U jednoj posudi pomiješati jaja, ulje i mlijeko.
2. U drugoj posudi pomiješati suhe sastojke – brašno, šećer, prašak za pecivo, sol.
3. Sjediniti suhe i mokre sastojke. Miješati žlicom ili vilicom dok se sve ne poveže u glatku smjesu, te po želji dodati suho ili svježe voće, čokoladne mrvice ili druge arome.
4. Žlicom napuniti papirnate kalupe do 2/3 visine kalupa.
5. Muffini punjeni čokoladom => prvo smjesa do visine pola kalupa, potom žličica čokoladnoga namaza i na kraju smjesom prekriti čokoladu
6. Po želji na vrh staviti čokoladne ili šarene mrvice i staviti na 15 minuta u pećnicu zagrijanu na 185°C.



# ŠTRUDLA OD SIRA

## SASTOJCI:

- 5 gotovih kora

### *Za premazivanje:*

- 100 ml ulja
- 100 ml vrhnja

### *Nadjev:*

- 500 g svježeg kravljeg sira
- 2 jaja
- 4 žlice šećera
- 1 vanilin šećer

## UPUTE ZA PRIPREMU:

1. U veću posudu staviti svježi kravliji sir.
2. Dodati jaja, šećer i vanilin šećer te sve dobro izmiješati.
3. Na podlogu staviti jednu koru pa premazati s malo ulja.
4. Zatim staviti tri žlice nadjeva i rasporediti ga na malo više od polovice kore.
5. Nakon toga zarolati štrudlu.
6. Štrudlu prebaciti na lim za pečenje premazanog uljem.
7. Na isti način napraviti ostale štrudle.
8. Štrudle na kraju premazati vrhnjem.
9. Peći u zagrijanoj pećnici na 200 stupnjeva oko 25 minuta.



## ŠTRUDLA OD **SIRA I ŠPINATA**

### **SASTOJCI:**

- 6 gotovih kora

### ***Za premazivanje:***

- 100 ml ulja
- 100 ml vrhnja

### ***Nadjev:***

- 500 g svježeg kravljeg sira
- 2 jaja
- 200 g špinata
- 100 ml kiselog vrhnja
- 1 žličica soli
- malo papra

### **UPUTE ZA PRIPREMU:**

1. Špinat narezati, posoliti i ostaviti neka stoji 10 min pa ga zatim dobro ocijediti.
2. U veću posudu stavitisvježi kravlji sir.
3. Dodati jaja, kiselo vrhnje, sol, papar i špinat te sve dobro izmiješati.
4. Na podlogu staviti jednu koru pa premazati s malo ulja.
5. Zatim staviti tri žlice nadjeva i rasporediti ga na malo više od polovice kore.
6. Nakon toga zarolati štrudlu.
7. Štrudlu prebaciti na lim za pečenje premazanog uljem.
8. Na isti način napraviti ostale štrudle.
9. Štrudle na kraju premazati vrhnjem.
10. Peći u zagrijanoj pećnici na 200 stupnjeva oko 25 minuta.



---

# MEĐIMURSKA GIBANICA

## SASTOJCI:

12 gotovih kora za savijače

120 g maslaca

100 ml ulja

### *Nadjev od maka*

150 g mljevenog maka

200 ml mlijeka

100 g šećera

1 vanilin šećer

### *Nadjev od sira*

500 g svježeg sira

3 jaja

80 g šećera

1 vanilin šećer

### *Nadjev od oraha*

300 g mljevenih oraha

200 ml vrućeg mlijeka

70 g šećera

1 žlica ruma

### *Nadjev od jabuka*

700 g naribanih jabuka

1 žličica cimeta

70 g šećera

1 vanilin šećer



---

## UPUTE ZA PRIPREMU:

### ***1 Pripremite nadjev od maka***

Mlijeko zagrijte do vrenja pa maknite s vatre. Dodajte mak, šećer i vanilin šećer i dobro sjedinite sastojke. Smjesu vratite na vatru, pustite da proključa pa kuhajte još 2 – 3 minute. Maknite s vatre i ostavite da se ohladi.

### ***2 Pripremite nadjev od sira***

Svježi sir promiješajte s jajima, zatim dodajte šećer i vanilin šećer te sjedinite sastojke.

### ***3 Pripremite nadjev od oraaha***

U manji lonac stavite mlijeko, rum i šećer, pričekajte da zavrije pa maknite s vatre. Umiješajte mljevene orahe, a zatim ostavite da se ohladi.

### ***4 Pripremite nadjev od jabuka***

Jabuke operite, ogulite, očistite, a zatim naribajte. Naribanim jabukama dodajte šećer, cimet i vanilin šećer te promiješajte sastojke. Jabuke rukama ocijedite prije nego što ih stavite u gibanicu.





---

## UPUTE ZA PRIPREMU:

### ***5 Pripremite kore***

Gotove kore za savijaču izmjerite na veličinu lima za pečenje u kojem ćete slagati gibanicu te ih po potrebi izrežite. Potrebno je dobiti 12 kora.

Otopljeni maslac promiješajte s uljem i njime premažite lim za pečenje.

### ***6 Složite gibanicu***

Na premazani lim za pečenje stavite jednu koru, premažite je maslacem te ponovite postupak još dva puta. Ravnomjerno rasporedite nadjev od maka. Stavite jednu koru, premažite maslacem pa ponovite postupak još jednom. Ravnomjerno rasporedite nadjev od sira. Ponovno stavite dvije kore premazane maslacem te lagano razmažite nadjev od oraha. Prekrijte s još dvije kore premazane maslacem. Ocijedene jabuke rasporedite po korama. Prekrijte gibanicu s posljednje tri kore koje ste premazali maslacem.

### ***7 Pecite***

Peći u prethodno zagrijanoj pećnici na 180°C otprilike 35 minuta.

### ***8 Poslužite***

Toplu ili ohlađenu gibanicu pospite šećerom u prahu, narežite i poslužite.



# BUHTLE

## SASTOJCI:

250 g oštrog brašna  
250 g glatkog brašna  
1 jaje  
2 žumanjka  
1 žličica soli  
40 g šećera  
2,5 dl mlijeka  
1 dl ulja  
1 vanilinšećer  
1 suhi ili pola svježeg kvasca  
korica od limuna – po želji  
marmelada

## UPUTE ZA PRIPREMU:

1. Kvasac i malo šećera razmutiti u malo mlakoga mlijeka.
2. U zdjelu staviti jaje, žumanjke, ostatak šećera, vanilinšećer i sol te miješati mikserom dok ne postane pjenasto.
3. Dodati ulje i ostatak mlijeka uz lagano miješanje.
4. Dodati razmućeni kvasac i brašno te umijesiti glatko dizano tijesto, pokriti krpom i ostaviti ga na toplome mjestu da se diže.
5. Kada je dignuto, razvaljati tijesto na debljinu od 1 cm i izrezati na kvadratiće 10 cm x 10 cm.
6. Na svaki kvadratić staviti žličicu marmelade, zavrnuti krajeve i slagati na uljem premazanu posudu za pečenje tako da krajevi dodu na dno posude.
7. Buhle ostaviti još malo na toplome da se malo dignu.
8. Staviti u pećnicu zagrijanu na 200 °C i peći oko 20 – 30 min dok ne porumene.
9. Kad se ohlade, buhtle posuti šećerom u prahu.



## ZVJEZDICE

### SASTOJCI:

- 30 dag brašna
- 10 dag šećera
- 15 dag margarina
- 1 jaje
- 1 prašak za pecivo
- 1 vanilin šećer

marmelada – *za punjenje*

šećer u prahu – *za*

*posipavanje*

### UPUTE ZA PRIPREMU:

1. U zdjelu staviti sve sastojke i zamijesiti mekano tijesto.
2. Tijesto staviti u frižider na pola sata.
3. Tijesto razvaljati na debljinu od 4-5 milimetara i izrezivati zvjezdice (jednu punu i jednu sa rupom).
4. Zvezdice posložiti na lim za pečenje obložen papirom za pečenje.
5. Staviti u pećnicu zagrijanu na 170°C i peći oko 8 min.
6. Kad su pečeni, kolačiće izvaditi iz lima za pečenje i ostaviti ih da se ohlade.
7. Ohladene pune zvjezdice premazati marmeladom i poklopiti zvjezdicom sa rupom te posipati šećerom u prahu.



# *KOKOSOVI RUPČIĆI*

## **SASTOJCI:**

- 60 dag brašna
- 20 dag šećera
- 25 dag margarina
- 3 jaja
- 1 prašak za pecivo
- 1 vanilin šećer
- 20 dag kokosa
- 20 dag groždica
- malo mlijeka

## **UPUTE ZA PRIPREMU:**

1. U zdjelu staviti sve sastojke i zamijesiti tijesto.
2. Trgati komadiće tijesta i stavljati na lim za pečenje.
3. Staviti u pećnicu zagrijanu na 180°C i peći oko 12 min.



# GINGERBREAD KOLAČIĆI

## SASTOJCI:

- 205 g maslaca sobne temperature
- 220 g šećera (poželjno smeđi)
- 120 ml yode
- 1 jaje
- par kapi arome vanilije
- 235 ml meda (ili melase)
- 750 g brašna
- 1 prašak za pecivo
- 5 g mljevenog dumbira
- 3 g mljevenog muškarnog oraščića
- 2 g ćimeta
- 2 g pimenta (nije obavezno)

## *Za ukrašavanje:*

- 2 bjelanjka
- cca 250 g šećera u prahu
- sok od pola limuna
- jestive boje



---

## UPUTE ZA PRIPREMU:

1. U jednoj posudi pomiješati brašno, prašak za pecivo, đumbir, muškadni oraščić, cimet i piment.
2. U drugoj posudi pomiješati maslac, med, šećer, vodu, jaje i aromu vanilije te miješati mikserom dok se ne dobije homogena smjesa.
3. Malo po malo dodavati smjesu od brašna i zamijesiti tijesto u posudi. (Tijesto će biti prhko i razdvajati se, ali tako treba biti.)
4. Razdijeliti smjesu na tri dijela, svaki zamotati u foliju i staviti u hladnjak najmanje tri sata.
5. Površinu za valjanje tijesta, tijesto, valjak i modlice dobro pobrašniti.
6. Stavljati na lim za pečenje obložen papirom za pečenje i u pećnicu zagrijanu na 175 stupnjeva desetak minuta.
7. Pečene kolačiće izvaditi iz lima za pečenje (bit će još malo mekani) i ostaviti ih da se potpuno ohlade.

### ***Ukrašavanje:***

- Bjelanjke dobro istući, umiješati šećer u prahu i limunov sok.
- Po želji podijeliti u posude i obojiti jestivim bojama.
- Smjesu staviti u plastičnu vrećicu za zamrzavanje, odrezati malu rupicu i ukrasiti sasvim hladne keksiće.
- Ostaviti preko noći da se stvrdne.



# VOĆNA TORTA

---

## SASTOJCI

(ZA MANJI KALUP):

- 3 jaja
- 3 žlice šećera
- 3 žlice oštrog brašna
- 1 žlica ulja
  
- voće – po želji
- 1 preljev za torte
- 2 žlice šećera

## UPUTE ZA PRIPREMU:

1. U zdjeli prvo izmiksati bjelanjke.
2. Dodati žumanjke i šećer te kratko miksati.
3. Dodati ulje i brašno te lagano izmiksati.
4. Izliti u kalup i staviti u pećnicu zagrijanu na 180°C na 20 min.
5. Na ohlađeni biskvit posložiti voće i prelijati preljevom za torte.



# MRAMORNI KUGLOF

## SASTOJCI:

- 5 jaja
- 3 dl šećera
- 2 dl ulja
- 3 dl oštrog brašna
- 1 žlica kakaa u prahu
- 1 prašak za pecivo
- 1 vanilin šećer
- malo šećera u prahu

## UPUTE ZA PRIPREMU:

1. U zdjelu staviti jaja, šećer i vanilin šećer miješati mikserom dok ne postane pjenasto.
2. Postupno dodavati ulje uz lagano miješanje.
3. Postupno dodavati brašno i prašak za pecivo uz lagano miješanje.
4. Odvojiti pola smjese i u jednu polovicu dodati prosijani kakao.
5. Kalup za pečenje premazati uljem i pobrašniti.
6. U kalup naizmjenice ulijevati žutu i smeđu smjesu.
7. Staviti u pećnicu zagrijanu na 180 °C i peći oko 25 min.
8. Kad je gotovo, kolač izvaditi iz kalupa i ostaviti da se ohladi.
9. Ohlađeni kolač posipati šećerom u prahu.