

Preprosti keksi

Sestavine:

½ kg moke
1 pecilni prašek
1 vanilijev sladkor
2 jajci
5 žl sladkorja
2 žl sladke smetane
250 g masla
ščepec soli

Priprava:

Sestavine damo v večjo posodo in dobro pregnetemo. Testo razvaljamo na pomokani površini. Kekse oblikujemo bodisi z modelčki za kekse ali prostoročno. Pečemo pri 180 stopinj Celzija do zlato- rumene barve, približno od 8 do 10 minut.

Pehtranovi rogljički

Sestavine:

280 g moke
120 g masla
150 g sladkorja
1 jajce
1 zvrhana žlička pecilnega praška
2 žlici suhega pehtrana
2 žlici limoninega soka
mleti sladkor za posip

Priprava:

Vse sestavine zgnetemo v enotno zmes. Če je zmes presuha dodamo žlico kisle smetane, če pa je premokra, dodamo nekaj moke. Testo damo v hladilnik počivati za približno pol ure. Iz testa oblikujemo svaljke in iz njih rogljičke. Rogljičke damo na pekač obložen s peki papirjem in pečemo v pečici segreti na 180 stopinj Celzija, od 8 do 10 minut.

Olbič (krompirjevi ali pohorski žganci)

Olbič je močnata jed iz krompirja in ostre moke, zabeljena z ocvirki ali slanino, tudi s kosi klobase. Olbič lahko ponudimo kot prilogo k mesnim jedem ali pa jo uživamo kot samostojno jed, zabeljeno z ocvirki, slanino ali klobaso. Najboljši so preliti z mlekom. Ponekod jih delajo tudi iz krompirja in koruzne moke ter seveda zabeljene z ocvirki.

Sestavine:

½ kg krompirja
1kg pšenične ostre moke
zabela
ocvirki, slanina ali klobasa

sol

Priprava:

Olupljen in narezan krompir kuhamo v slani vodi v visokem loncu. Ko je na pol kuhan, vsujemo moko na sredino, da se naredi kupček. Čez nekaj minut ga prebodemo s kuhalnico. Pustimo vreti še približno pol ure, če je vode preveč, jo odlijemo. Kuhane sestavine premečkamo in premešamo. Pripravljeno jed zabelimo, potresemo z ocvirki ali slanino. Ponudimo kot samostojno jed ali kot prilogo k mesnim jedem ali mlekom.

Ocvirkovka ali špehovka

Sestavine: testo za potico, le da vsebuje manj jajc:

600 g moke

40 g kvasa

2 jajci

80 g masla (lahko tudi ½ olja)

2-3 dl mleka

sol, sladkor

ocvirki ali prekajena svinjina

Priprava:

V posodo nadrobimo kvas, dodamo žličko sladkorja, žlico moke in malo mlačnega mleka. Premešamo in postavimo na toplo, da nastane kvasec. Maslo raztopimo, dodamo preostalo mleko, olje- če želimo, jajci in sol. Iz moke, kvasca in pripravljene raztopine zamesimo testo. Dobro pregnetemo, da nastane gladko testo. Testo pokrijemo s prtičkom in postavimo na toplo, da vzhaja. Nadev za ocvirkovko: Testo razvaljamo, ga pomažemo z raztopljeno mastjo in potresemo z domačimi ocvirki. Nadev za špehovko: Prekajeno slanino narežemo na kocke, jo v kozici na pol prepražimo in dodamo stepena jajca. Nadev potrosimo po razvlečenem testu, ki ga nato zvijemo. Položimo v pomazan pekač, počakamo, da malo vzhaja in spečemo.

Bela juha

Sestavine:

voda

peteršilj

korenje

sol

poper

moka

jajce

Priprava:

V vodo položimo korenje, peteršilj, sol in poper. Ko voda zavre, vanjo vsujemo „usukančke“ (moko in jajca zmešamo v krožniku, zmes nadrobimo s prsti v vrelo juho).

Bob na krop (krompir v kropu)

Bob= krompir v pohorskem narečju

Šnitloh= drobnjak v pohorskem narečju

Sestavine:

sveža svinjska krača

svinjski koren-ček

peteršilj s korenem

lovor

sol

drobnjak

Priprava:

V lonec položimo svinjsko kračo in prelijemo z vodo, tako da prekrijemo kračo. Dodamo začimbe ter na zmernem ognju kuhamo od 1,5 do 2 uri. Posebej skuhamo na rezine narezan krompir. Ko je krompir kuhan, ga odcedimo in nanj nalijemo juho v kateri smo kuhali kračo. Potresemo z nasekljanim drobnjakom (šnitloh). K juhi dodamo kračo narezano na rezine.

Domača pašteta

Sestavine:

1 kg čebule

1 kg jeter

2 žlici soli

1 mala žlička popra

2 glavici česna

2 lovorova lista

½ kg domače masti

1 dl belega olja

jetra (svinjska ali goveja ali kurja ali divjačinska)

Priprava:

Čebulo narežemo na drobno in prepražimo na olju, da postekleni. Dodamo na drobno nasekljan česen, nato pa na lističe narezana jetra. Pražimo od 15 do 20 minut. Na koncu solimo in popoprano. Še toplo zmeljemo na drobno in mlačni masi dodamo domačo svinjsko mast. Dobro premešamo. Vložimo v kozarce ali damo v manjše posodice. Zamrznemo.

Žemeljšek

Sestavine:

žemlje

mleko

smetana (kisla ali sladka)

skuta

sladkor

jajce
mast

Priprava:

Žemlje narežemo (lahko so suhe ali sveže) na rezine, jih namočimo v mleko in pustimo, da se napojijo. Pekač namažemo z mastjo (lahko je svinjska mast). Vanj naložimo plast žemelj, premažemo s smetano in skuto, ki smo jo sladkali po okusu. Po želji dodamo še rozine. Na vrh spet položimo plast žemelj ter polijemo z umešanim jajcem in sladkorjem. Po želji lahko z mešanico polijemo tudi nadev. Vse skupaj damo v pečico, da se lepo zapeče.