



DIŠI PO DOMAČEM

**ZBIRKA RECEPTOV
KULINARIČNIH DELAVNIC 2025**



GORNJA RADGONA, 2026



KAZALO

01	31. 01. 2025	ŠAMROLE
02	28. 02. 2025	KROFI
03	28. 03. 2025	GIBANICA NA HITRO
04	25. 04. 2025	PRLEŠKA GIBANICA
05	19. 05. 2025	OCVRTA AKACIJA
06	16. 06. 2025	DÖDÖLI
07	18. 07. 2025	PIŠČANEC PO KITAJSKO
08	29. 08. 2025	JABOLČNA PITA
09	22. 09. 2025	OCVIRKOVCE
10	20. 10. 2025	BUJTA REPA
11	21. 11. 2025	POHANO ZELJE
12	19. 12. 2025	CIMETOVE ROLICE

ŠAMROLE

SESTAVINE

- 3 zavitki listnatega testa
- 10 jajc
- 5 vaniljevih sladkorjev
- 1 kg sladkorja



POSTOPEK

Listnato testo narežemo na trakove in jih navijemo na modelčke za šamrole. Pečemo pri približno 200 °C, dokler niso zlato rjave zapečene. Pečene šamrole ohladimo in odstranimo z modelčkov.

Za kremo ločimo beljake od rumenjakov. Iz beljakov stepemo trd sneg. Iz sladkorja in malo vode skuhamo sladkorni sirup. Vroč sirup počasi vlivamo v sneg in ves čas stepamo, dokler ne dobimo čvrste in sijoče kreme. Kremo nabrizgamo v ohlajene šamrole.

KROFI

SESTAVINE

- 1 kg Hitmix moke za krofe
- 5 rumenjakov
- 100 g sladkorja
- 100 g masla
- 40 g kvasa
- približno 5 dl mleka
- 2 žlici ruma
- 1 vaniljev sladkor
- ščepec soli
- olje za cvrtje
- marmelada za nadev
- sladkor v prahu



POSTOPEK

V mlačnem mleku raztopimo kvas, malo sladkorja in nekaj moke. Pustimo, da kvasec vzhaja.

V skledo damo Hitmix moko, rumenjake, sladkor, vanilin sladkor, stopljeno maslo, rum in sol. Dodamo kvasec in po potrebi preostalo mleko. Zamesimo mehko in gladko testo. Testo pokrijemo in pustimo vzhajati približno eno uro. Nato ga razvaljamo in izrežemo kroge. Krofe pustimo še enkrat vzhajati.

Cvremo jih v vročem olju, najprej pokrite, nato jih obrnemo in do konca ocvremo odkrite. Ohlajene napolnimo z marmelado in posujemo s sladkorjem v prahu.

GIBANICA NA HITRO

SESTAVINE

- 500 g vlečenega testa
- 500 g skute
- 3 jajca
- 200 g kisle smetane
- 100 g sladkorja
- 1 vaniljev sladkor
- 100 g masla
- po želji rozine



POSTOPEK

Skuto zmešamo z jajci, kisló smetano, sladkorjem in vanilin sladkorjem. Pekač namažemo z maslom.

Liste vlečenega testa zlagamo v pekač in jih vmes premažemo z nadevom ter pokapamo s stopljenim maslom. Postopek ponavljamo, dokler ne porabimo vseh sestavin.

Po vrhu premažemo z maslom in pečemo pri 180 °C približno 35–45 minut.

PRLEŠKA GIBANICA

TESTO

- 1 kg moke
- 2 g kvasa
- 2 žlički soli
- 1 žlica sladkorja
- 0,5 dl olja
- 6 dl mleka
- 2 jajci

NADEV

- 1 kg skute
- 2 jajci
- 1 vaniljev sladkor
- ščepec soli
- 100 g kisle smetane



POSTOPEK

Iz moke, kvasa, soli, sladkorja, olja, mleka in jajc zamesimo mehko testo. Pokrijemo ga in pustimo vzhajati.

Za nadev zmešamo skuto, jajci, vanilin sladkor, sol in kisko smetano.

Testo razvaljamo oziroma razvlečemo, premažemo s skutnim nadevom in zložimo ali zvijemo. Položimo v pekač in pečemo pri 180–200 °C, dokler ni gibanica lepo zlato zapečena.

OCVRTA AKACIJA

SESTAVINE

- 2 jajci
- 250 ml mleka
- 130 g moka (pol ostre in pol gladke)
- 1 žlica sladkorja
- ščepec soli
- 1 kavna žlička pecilnega praška
- 1 vanilin sladkor
- 200 g akacijevih cvetov
- olje za cvrtje
- sladkor v prahu



POSTOPEK

Jajci razžvrkljamo in dodamo mleko. Primešamo moko, sladkor, vanilin sladkor, sol in pecilni prašek. Zmešamo v gladko testo.

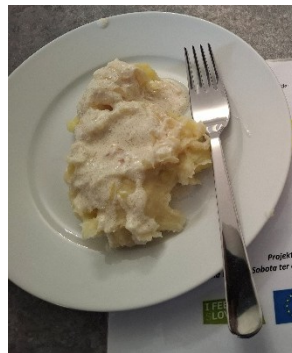
Akacijeve cvetove nežno operemo in osušimo. Pomakamo jih v pripravljeno testo in ocvremo v vročem olju.

Ocvrta akacijo odcedimo na papirnati brisači in posujemo s sladkorjem v prahu.

DÖDÖLI

SESTAVINE

- 6 kg krompirja
- 3 kg moke
- 1 kg masti
- 1 kg čebule
- 3 veliki lončki kisle smetane
- 500 g sladke smetane za kuhanje
- sol



POSTOPEK

Krompir olupimo, narežemo in skuhamo v slani vodi. Ko je skoraj kuhan, odlijemo del vode.

Dodamo moko in kuhamo še nekaj časa. Nato krompir in moko dobro pretlačimo, da dobimo gosto zmes.

Posebej na masti prepražimo narezano čebulo. Dodamo kisko smetano in sladko smetano ter pripravimo preliv.

Dödöle postrežemo s smetanovim prelivom in praženo čebulo.

PIŠČANEC PO KITAJSKO

SESTAVINE

- 1 kg piščančjih prsi
- 3 porcije kitajske omake
Hot Chili Sauce
- 800 g testenin Glas Nudeln
- 3 mesnate rdeče paprike
- olje za pečenje



POSTOPEK

Piščančje prsi narežemo na trakove, papriko pa na rezine. Testenine pripravimo po navodilih na embalaži.

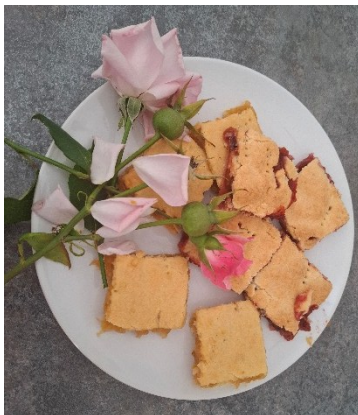
V voku ali večji ponvi na olju popečemo piščanca. Dodamo papriko in pražimo, da se nekoliko zmehča.

Dodamo kitajsko pekočo omako in dobro premešamo. Na koncu dodamo pripravljene testenine in vse skupaj še kratek čas prepražimo.

JABOLČNA PITA

SESTAVINE

- 600 g ostre moke
- 200 g sladkorja
- 350 g margarine
- 1 dl vina
- 1 jajce
- ščepec soli
- jabolka
- marmelada
- sladkor v prahu



POSTOPEK

Iz moke, sladkorja, margarine, vina, jajca in soli zamesimo krhko testo. Razdelimo ga na dva dela in pustimo počivati približno 30 minut.

Jabolka olupimo, naribamo in po želji sladkamo. En del testa razvaljamo in položimo v pekač. Namažemo z marmelado in dodamo naribana jabolka.

Pokrijemo z drugim delom testa in pečemo pri 180 °C približno 35–45 minut. Ohlajeno pito posujemo s sladkorjem v prahu.

OCVIRKOVCE

SESTAVINE

- 500 g krušne moke
- 350 g ocvirkov
- 25 g kvasa
- 1 dl mleka
- 2 dl kisle smetane
- sol
- poper
- 2 rumenjaka



POSTOPEK

V mlačnem mleku raztopimo kvas. Moki dodamo sol, poper, kisko smetano, rumenjaka in mleko s kvasom. Zamesimo testo in ga pustimo vzhajati približno eno uro. Testo razvaljamo, potresemo z ocvirki in prepognemo. Postopek lahko nekajkrat ponovimo, da dobimo plastovito testo.

Oblikujemo ocvirkovce, jih položimo na pekač in pečemo pri 180–200 °C približno 20–25 minut.

BUJTA REPA

SESTAVINE

- 2 kg repe
- 2 kg mesnatih kosti
- 200 g prosene kaše
- 4 čebule
- 1 glava česna
- 2 dl masti
- 3 žlice rdeče paprike
- moka
- sol
- lovor
- kumina
- poper v zrnju
- majaron
- šetraj



POSTOPEK

Kosti damo kuhati in dodamo sol. Kuhamo približno pol ure, nato dodamo odcejeno repo, lovor, majaron in šetraj. Kuhamo še približno pol ure.

Kosti odvezamemo. V repo dodamo oprano proseno kašo in od tega trenutka ne mešamo več, dokler se kaša ne skuha. Naredimo prežganje. Na masti prepražimo čebulo in česen, dodamo moko in rdečo papriko. Zalijemo s hladno vodo in dodamo v lonec z repo. Po potrebi še začинimo.

POHANO ZELJE

SESTAVINE

- 600 g kislega zelja
- 80 g šunke
- 40 g zaseke
- 20 g drobtin
- 2 jajci
- 1 strok česna
- 1 žlica peteršilja
- lovor
- poper v zrnju
- olje za cvrtje



POSTOPEK

Kislo zelje po potrebi odcedimo in narežemo. Na zaseki prepražimo sesekljano šunko in česen.

Dodamo zelje, lovor in poper ter vse skupaj podušimo. Ko se zelje nekoliko ohladi, odstranimo lovor ter primešamo drobtine in peteršilj.

Oblikujemo manjše polpete ali kepice. Povaljamo jih v razžvrkljanih jajcih in ocvremo na vročem olju do zlato rjave barve.

CIMETOVE ROLICE

SESTAVINE

- 1 kg gladke moke
- 1 l mleka
- 500 g rjavega sladkorja
- 2 žlički tekoče vanilje
- 50 g kvasa
- 2 jajci
- 250 g masla
- ščepec soli
- 4 žlice cimeta v prahu



POSTOPEK

V mlačnem mleku raztopimo kvas in malo sladkorja.

V skledo damo moko, sol, jajci, vaniljo, preostali sladkor in mleko s kvasom. Zamesimo gladko testo in ga pustimo vzhajati približno eno uro.

Testo razvaljamo v pravokotnik in premažemo z delom stopljenega masla. Potresemo z mešanico rjavega sladkorja in cimeta.

Testo zvijemo v rolado in narežemo na rezine. Rolice položimo na pekač in jih pustimo še približno 20 minut vzhajati.

Pečemo pri 180 °C približno 20–25 minut.



BELEŽKA



BELEŽKA



BELEŽKA



ZAHVALA

Knjižica receptov je nastala v Zavodu Vitica, Gornja Radgona, v okviru Večgeneracijskega centra Pomurje, v sodelovanju z Društvom podeželskih žena Gornja Radgona in ob podpori Občine Gornja Radgona.

Iskrena hvala vsem udeleženkam in udeležencem kulinarčnih delavnic, ki ste s svojo zavzetostjo, dobro voljo in pripravljenostjo na druženje soustvarjali prijetne trenutke ob pripravi in okušanju domačih jedi.

Hvaležni smo vsem, ki ste v zbirko prispevali svoje priljubljene recepte, dragocene izkušnje in košček kulinarčne dediščine, ki se tako prenaša iz roda v rod.

Naj ostanejo recepti, spomini in okusi, ki povezujejo generacije.

Dober tek!



Sofinancira
Evropska unija

