



Recopilación de recetas de la Gastronomía Croata



Juana Mila Goić Drpić

Licitarsco srce - Corazones de Croacia

En Croacia no se ha olvidado la antigua y simpática costumbre de mostrar cariño y amor con un corazón "licitar", que se regala en el día de San Valentín. También, en ocasiones especiales, se regalan a amigos y familiares.

Se trata de una galleta de miel en forma de corazón que se pinta de rojo y se adorna con viñetas, en su centro se coloca, a menudo, un espejito. Estos corazones también se hacen para adornar la casa y arbolitos navideños, en otros materiales.

Los corazones "licitar" croatas, que datan de la Edad Media, fueron incluidos en la lista de la UNESCO del Patrimonio Inmaterial de la Humanidad, en Europa.

Tradicionalmente, el muchacho regalaba a su amada, como símbolo de amor y fidelidad, un corazón "licitar". ¿Por qué el espejito?. El joven al entregar el "licitar" le dice a su novia: "Te regalo mi corazón, mira quién está adentro y ella al mirarlo se ve".





Cocina y Gastronomía Croata

La cocina croata tiene mucha influencia de la cocina mediterránea, de países como Grecia, Italia, España, Turquía, entre otros.

Luego, tiene también sus platos populares y tradicionales.

El aceite de oliva y el buen vino en la mesa son los ingredientes que no pueden faltar en la buena mesa croata. Pescados y mariscos, cocinados con arroz; un buen embutido de Dalmacia o de Istria, buenas carnes de cordero...

Debemos destacar la Konoba, que es el nombre que reciben los pub de las ciudades, donde se puede comer muy bien a un precio bajo.

Es tradicional tomar aperitivos de una gran variedad y calidad, desde los embutidos más simbólicos como el Kulen, una especie de salchicha seca con picante, hasta los quesos de oveja más exquisitos de todo el país, pero en especial los naturales de Brač o de Pag, y no podemos olvidar el Pršut (jamón crudo).

La gastronomía croata es rica en ingredientes populares que apenas se elaboran y que existen en todas las regiones.



El plato estrella es la carne, sobre todo en las zonas interiores, preparada en diferentes recetas. Hay que destacar la preparación en peka. La mayoría de los gourmets opina que la preparación de platos bajo "peka" es la cumbre de la cocina a las brasas. "Peka" es una tapa metálica oval (o como campana) de fierro con una bandeja abajo, se ponen los ingredientes y se tapa la peka con brasas por alrededor de dos horas. En el recipiente bajo "peka" se meten las carnes acompañadas con papas y verduras.

El pollo relleno asado con compota de membrillo, el pastel de carne y arroz envuelto en hojas de repollo, el pescado en general y el escabechado (brujet), las Juhe (sopas). Destacando la Meneštra od bobići (Menestra de maíz dulce en grano): la sopa espesa más famosa de Istria. Este plato nació de la pobreza: su principal ingrediente es el hueso del jamón, que se utilizaba varias veces... Según la leyenda, se pasaba entre vecinos y se prestaba para una cocción. Maíz dulce en granos (bobići), papas, alubia roja, ajo, una hoja de apio, pimienta y panceta o, por lo menos, la piel de la panceta son los ingredientes de esta sopa junto con el hueso mencionado. Esta menestra se cuece despacio, a fuego lento. Hasta hoy ha mantenido la popularidad que alcanzó cuando la inventó hace mucho tiempo un genio anónimo.

Los calmares fritos, a la parrilla o preparados con arroz negro; los pulpos, las acelgas batidas con papas, ajos y aceite de oliva.

Para los habitantes de la Costa Adriática, la cocina sin acelgas es inimaginable. Este símbolo gastronómico debía, -según sugerencias medio serias, de los habitantes del sur del país-, figurar en el nuevo escudo croata. La preparación de esta hortaliza es muy simple, se cuece en agua, se escurre y se aliña con aceite de oliva.

Desde tiempos antiguos, incluso pre-eslavos, la tradición de cuajar la leche con el vino se preservó en las islas dálmatas, sobre todo en Brač y Hvar. Se mezcla la misma cantidad de vino tinto y leche. Es el elixir favorito de vida, que devuelve la fuerza y levanta el ánimo a los que se encuentran cansados o deprimidos.

La gastronomía es una parte fundamental del patrimonio y de la cultura de los pueblos. Además sirve para reunirnos en familia, con amigos y en celebraciones.

Las comidas son un pasaporte para disfrutar y hacer amistad.

La idea de este sencillo libro de recetas de la gastronomía croata es recuperar las preparaciones de nuestros/as abuelos/as que llegaron a esta hermosa Región de Magallanes, y que éstas sean conocidas por las generaciones posteriores y público en general, que no se pierdan con el tiempo. Las recetas de este libro se han recolectado de diferentes familias croatas y de descendientes croatas, también de amigos/as de Croacia. Las recetas están redactadas en forma sencilla para la comprensión de todos y solo pretende que no se olviden con el tiempo. Si se cumple este objetivo se cumple con lo programado.

Este libro está dedicado a mis hijos Claudia y Carlos Estrada Goić, Vesna Loncharić Scepanović y a Sergio Avendaño Alarcón. A mis nietos Sofía y Tomás Carrasco Loncharić y Julián Estrada Loncharić y a toda mi familia y amigos de esta querida tierra magallánica, unida con sus recetas a la tierra de nuestros antepasados, esperando que todos ellos sigan con las tradiciones y costumbre croatas. Un abrazo a todos los amantes de la Gastronomía Croata.

Mis agradecimientos a mi hijo Carlos, a Natalia Vrsalović Abarca, Yannette Gysling de Mijać, Olma Vukasović, Valentina Maričić, Silva Reščec, Pablo Sepúlveda, Lukas de la Torre Damianović, Paola Cerda González, a los/as participantes de los Talleres de Gastronomía y a todos los que han hecho posible cumplir esta meta.

¡Puno Hvala!

Juana Mila Goić Drpić.
juana.goic@hotmail.com

 Juana Goic Drpic

Punta Arenas, XII Región de Magallanes y de la Antártica Chilena

Índice

Recetas Saladas	15
Ajvar - Salsa de pimientos y berenjenas	17
Arambačići - Niños envueltos	18
Bakalar na Bijelo - Bacalao blanco (pescado fresco)	19
Bakalar na Bijelo - Bacalao blanco	20
Bakalar na Brudet - Guiso de bacalao	21
Becar Paprikas - Fricasé de carne de cerdo	22
Pirjano Blitva - Acelga batida	23
Bosanski lonac - Guiso de carnes y verduras	24
Brujet na dalmatinski način - Pescado escabechado	25
Brujet od Lubina - Brodet de róbalo	26
Brujet (Brodet) - Pescado escabechado	27
Burek 2 - Pastel de ricota y espinaca	28
Burek - Pastel de Carne	29
Burek - Rollos de masa rellenos	30
Čevapčići - Almondigas alargadas	31
Crni Rižoto - Risotto negro con calamares	32
Čuptete - Masitas rellenas con carne	33
Dagnje na Buzaru - Choritos al vapor con salsa	34
Dalmatinska juha od ribe - Sopa de pescado a la Dálmata	35
Djuvec - Arroz con verduras	36
Domaći rezanci - Fideos de huevo hechos en casa	37
Gibanica - Pastel de queso	38
Girice - Pescaditos	39
Hajdučki Čevap - Brochetas a la Desesperada	40
Hobotnica na Luk - Pulpo al ajo	41
Hrvatski Seljački kruh - Pan de campo croata	42
Istria Maneštra - Sopa Minestrón de Istria	43
Ivin gratini krompir - Milhojas de papas de Ivo	44
Juha od krumpira - Sopa de papas	45
Kalja - Quiso de repollo y carne	46
Kastradina - Carne de ovino ahumada	47
Kisele Kupus - Repollo fermentado	48

Kiselo mlekom - Leche ácida	49
Klipići - Panes alargados	50
Knedle od kruha - Bollos de pan	51
Krpice za zeljem - Repollo con fideos	52
Kulines - Prietas croatas (nona Danka)	53
Ličke police - Papas a la Lika	54
Letnja negar - Ensalada de papas, pepinos y tomates	55
Marinirama Riba - Pescado marinado	56
Musaka - Pastel de papas y carne	57
Mediteranski Pladanj - Ensalada mediterránea	58
Ministrone s kukuruz - Minestrón con choclos	59
Musaka od Krompira - Pastel de papas	60
Musaka od Patlidzana ili Tikvica - Pastel de berenjenas o zapallitos	61
Njoki - Ñoquis	62
Njokina Dalmatinskon Način - Ñoquis a la Dálmata	63
Okruglice od bakalara - Albóndigas de bacalao	64
Poderane gaće - Sopaipillas croatas	65
Puricas Mlincima - Pavo con mlinci (masitas)	66
Pasta šuta - Fideos con salsa	67
Pašticada Expres (Dalmacia) - Carne mechada	68
Pašticada - Carne mechada	69
Pileci Pilav - Risotto de pollo	70
Pileći Rižot - Risotto de pollo	71
Pita sa Sirom - Strudel con queso fresco	72
Pljeskavice - Hamburguesas	73
Podvarak - Chucrut con arroz	74
Pogače - Sopaipillas	75
Predjela pršut, masline i sir - Entrada de jamón crudo, aceitunas y queso	76
Priene lignje - Calamares jugosos	77
Priene lignje - Calamares fritos	78
Punjene lignje - Calamares rellenos	79
Punjene lignje - Calamares rellenos (receta de Francisco Milic)	80
Punjene paprike - Pimientos morrones rellenos	81
Raci na brudet - Camarones salteados	82
Raznjici - Brochetas de carne	83
Restavani krompir - Papas doradas	84

Riži biži - Risotto de arroz con arvejas (con arroz integral)	85
Riži biži - Risotto de arroz con arvejas	86
Slane kiflice - Panes salados	87
Sarma - Rollitos de repollo rellenos	88
2 Sarma - Rollos croatas de chucrut	89
Sarma - Niños envueltos	90
Sogan doma - Hojas de cebolla rellenas	91
Soparnjark - Pastel de acelgas	92
Soparnjak - Pastel de acelga croata	93
Svježe tjestenina - Pasta fresca	94
Šopska - Ensalada shopska	95
Špinat - Crema de espinacas	96
Šufigon - Arroz con hígado de cordero	97
Taralli - Galletitas saladas mediterráneas	98

Recetas Dulces

99

Vaniljin šećer - Azúcar de vainilla	101
Bračka torta - Torta de la isla de Brač	102
Buhtle - Pancitos dulces	103
Bajadera - Pastelito de Croacia	104
Biškotine - Bastoncitos	105
Bobiči - Galletitas de nuez	106
Božićne zvjezdice - Estrellitas de Navidad	107
Božićni kolač od cimeta - Queque navideño de canela	108
Brački paprenjaci - Galletas de pimienta de Brač	109
Breskvice - Duraznitos a la croata	110
Brza torta sa šljicama - Torta rápida de ciruelas	111
Carska Pita - Pie Real (la que le gustaba al Zar)	112
Ciganice - Gitánitos	113
Crni uskršnji kolač - Queque negro de Pascua	114
Cupavci - Pastelitos de bizcocho	115
Fabi de morti - Kolač od mrtvih - Pastel de Difuntos	116
Fritule - Buñuelos	117
Fritule - Buñuelos (con yogurt)	118
Hrštule - Moñas de masa fritas	119
Hrvaska Torta od oraha - Torta de nuez croata	120

Jednostavna torta keksi - Torta fácil de galletas	121
Keksi za čaj - Galletitas para el té	122
Kremšnite - Pastel de crema	123
Keksi od meda - Galletas de miel	124
Keksi od vanilije - Galletas de vainilla	125
Keksi od zobenih pahuljica - Galletas de avena	126
Kiflice od oraha - Medialunas de nuez	127
Kiflice s orasima - Medialunas con nueces	128
Knedli od sliva (marelica) - Ñoquis rellenos con ciruelas o damascos	129
Kocke s kavom, sonjine kolače - Cuadrados de café	130
Kokos kiflice - Medialunas de coco	131
Kolač s voćem - Pastel de Frutas	132
Kolači od jabuka Dalmatia - Pasteles de manzana de Dalmacia	133
Kremkeksi s anisom - Galletas de nata y anís	134
Kuglice od keksa i oraha - Bolitas de nueces	135
Kuglice - Bolitas de chocolate	136
Kuglof - Queque marmolado de la región de Zagorje	137
Londoneri - Pastelillos londinenses	138
Čokoladna torta - Torta de chocolate	139
Čokoladna torta - Torta de chocolate (a base de galletas)	140
Makovnjaca - Strudel de amapola	141
Makovnjača - Arrollado de amapola	142
Mađarica (del norte de Croacia) - Torta en capas con chocolate	143
Beze - Merengues croatas	144
Mici pita - Pastelitos de manzana	145
Zalogaj banane - Muffins de plátanos	146
Neve Mlijeko - Leche nevada a la croata	147
Kruglice od Šljiva i Smokava - Dulces de ciruelas o higos	148
Orehnjača - Rollo de nueces	149
Otok Brodovljeor - Isla Flotante	150
Filo tjestenina - Pasta filo	151
Palačinke - Panqueques (con crema rusa)	152
Palačinke - Panqueques	153
Paprenjaci - Galletitas de pimienta	154
Pinca - Pan de Semana Santa	155
Pinca - Pan de Pascua de Croacia	156
Pita od jabuka - Pastel de manzanas	157

Pita od oraha - Pie de nueces	158
Presnac - Pastel rústico de queso	159
Primorske uskrzne pletenice - Muñecas croatas de Pan de Pascua de Resurrección y Navidad	160
Pršurate - Buñuelos (de papa)	161
Puding od vanilije - Pudín de vainilla	162
Rafaelo kuglice - Trufas Rafaello	163
Rolasa od voće - Rollitos de frutas	164
Rolasa od jabuka i oraha - Rollitos de manzanas y nueces	165
Rožata na način Eva Jove - Flan a la Eva Jova	166
Rumšnite od Tete Dube - Masitas al ron de la Tía Dube	167
Slatke kiflice - Rollitos de pan dulce rellenos	168
Salama od čokolada - Salame de chocolate	169
Salenjaci - Croissant croatas	170
Sareni od limón - Queque de limón	171
Savijača - Strudel de manzanas	172
Savijača od Tite - Arrollado de Titi	173
Sipke - Pastelitos de almendras	174
Sočne ružice od oraha - Rositas de nueces almibaradas	175
Torta od grožde - Torta croata de uvas	176
Torta od oraha - Torta de nueces	177
Tjestenina s šećer - Tallarines dulces	178
Torta doboš - Torta en capas	179
Torta Kontesa Nera - Torta Condesa Negra	180
Torta od kruške - Tarta de peras	181
Torta od šljive hrtvaska - Torta croata de ciruelas	182
Torta Čupava - Torta de bizcochuelo con crema crocante	183
Trogirski rafioli - Empanaditas de Trogir	184
Vanilije - Galletas de vainilla rellena	185
Vjenčići od anisa - Roscas de anís	186
Voćna torta - Torta de fruta	187
Zalogaj banane - Bocado de plátano	188
Pita od jabuka - Pasteles de manzana	189
Torta od šljiva - Torta de ciruelas	190
Šeširiči - Sombreritos	191
Šubarice - Gorritos de piel	192



Recetas Saladas



Ajvar - Salsa de pimientos y berenjenas

Ingredientes:

- 2 pimientos rojos grandes
- 1 berenjena chica o ½ grande
- 1 diente de ajo
- 20 cc de vinagre
- Sal
- Aceite de oliva
- 1 tomate (opcional).



Preparación:

Colocar en el horno a 200 °C los pimientos y la berenjena. Asarlos unos 20-30 minutos. Poner los pimientos en una bolsa de nylon y dejar enfriar. Pelar luego los pimientos quitándoles las semillas y picar bien fino con un cuchillo. Tomar la berenjena y quitar la pulpa con una cuchara. Se puede picar o aplastar con un tenedor de manera que nos quede un puré. Picar el ajo. Luego, meter en una olla los pimientos con el puré de berenjena y el ajo, y si desea, el tomate sin cáscara y sin pepas, picadito chico. Cocinar agregando el vinagre. La salsa se cocina mucho, hasta que las verduras se desarman, quedando un puré, (se puede pasar por la licuadora y después cocinar un poco).

Esta salsa es para acompañar el Čevapčići, la Paštica o cualquier otro plato que desee.



Arambačići - Niños envueltos

Ingredientes:

- 1 repollo, si es fermentado mejor.
- 50 gramos de tocino ahumado.
- 1 huevo
- 1 vaso de vino blanco
- 2 cebollas medianas, perejil, sal.
- 1 diente de ajo
- 1 tarro de tomates
- Pimienta
- Ají de color
- ½ kilo de posta negra molida.
- ½ taza de arroz
- 200 gramos de jamón serrano.
- Aceite
- ½ kilo de chucrut (si el repollo no está fermentado).
- ½ kilo de carne de cerdo molida.



Preparación:

Preparar el repollo, de hojas delgadas, lavarlo bien y sancocharlo en agua hirviendo hasta que se ablanden las hojas. Si se usa repollo ya fermentado, lavar las hojas con agua fría. Previamente, con la punta de un cuchillo, sacarle los troncos. Separar las hojas con cuidado para que queden enteritas. Las hojas de repollo así preparadas quedan listas para enrollar la sarma.

Relleno: Freír en una cucharada de aceite caliente, dos cebollas picadas en cuadraditos pequeños con un diente de ajo también picado. Agregarle la posta molida, la carne de cerdo molida, el jamón y el tocino ahumado, ambos picados. Revolver bien y seguir cocinando un poco más. Retirarlo y enfriarlo un poco. Agregar un huevo entero, perejil picado, sal, pimienta y ají de color a gusto, media taza de arroz bien lavado. Mezclar bien. Dejar en un lugar fresco y enfriarlo. Extender sobre una tabla una hoja de repollo. Poner en el medio de la hoja una cucharada de relleno, doblar un lado de la hoja y luego, tapando el relleno, arrollar toda la hoja de modo que el relleno quede cerrado de un solo lado. Al final, tomar el arambačići en la mano izquierda y con los dedos ir introduciendo hacia dentro el otro lado de la hoja de repollo. Así el arambačići queda formado y cerrado por ambos lados. En una olla con aceite caliente colocar la cebolla y ajo, colocar los rollitos, el tomate cortado en cuadraditos, cocinar un poco, ponerle el vaso de vino y cubrir con agua, poner los aliños que desee como hojas de laurel, pimienta en grano, sal. Cocinar una hora y media, más o menos.

Bakalar na Bijelo - Bacalao blanco (pescado fresco)

Ingredientes:

- 2 kilos de bacalao fresco y limpio.
- ½ litro de aceite de oliva.
- Sal y pimienta
- ½ paquete de perejil
- 2 ½ kilo de papas
- 3 cabezas de ajos.



Preparación:

Se lavan y pelan las papas y se cortan en trozos medianos. Se ponen a hervir en agua fría con media cucharadita de sal. Se corta el bacalao en trozos y cuando las papas están semi cocidas se le agrega el pescado encima en trozos grandes, que siga cocinándose.

Cuando están cocidas las papas y el bacalao blando se retira éste, se le saca la espina y cuero si es que lo tiene, se corta en trocitos.

Se cuelean las papas, dejando un poco del agua y esa agua puede utilizarse junto con un poquito de bacalao para hacer una sopa de arroz o un risotto. Se le agrega el pescado a las papas y con una espumadera se muele todo muy bien.

Se le agregan los ajos picados, el perejil picado y aceite de oliva.

Caldo de Bacalao con el agua donde se hirvió éste:

Freír un diente de ajo en aceite, retirar, agregar 1 taza de arroz, 4 tazas de caldo de bacalao. Una vez a punto, agregar sal, pimienta y perejil picado.

Optativo una cucharada de salsa de tomates y si sobró, un poquito de bacalao.

Bakalar na Bijelo - Bacalao Blanco

Ingredientes:

- 1 Kg de bacalao seco y limpio.
- ½ litro de aceite de oliva
- ½ litro de aceite vegetal
- Sal y pimienta
- ½ paquete de perejil
- 2 ½ kilo de papas
- 33 dientes de ajo.



Preparación:

Se lava el bacalao con agua fría, para sacarle un poco de sal y se remoja por 48 horas en agua fría, cambiando el agua de vez en cuando.

Si el pescado está entero, cortarlo en trozos. Y se pone a cocer en agua fría, cambiando esta después del primer hervor. Se pelan las papas y se cortan en trozos medianos y en una olla aparte se ponen a cocinar hasta que están a medio cocer. No se le pone sal al agua. Cuando el bacalao está listo se limpia, dejando sólo la carne. Se pone en la misma agua de su cocción y se le agregan las papas semi cocidas.

Cuando las papas están totalmente cocidas se retira la olla, se escurre el agua, no del todo, y se deja para preparar el caldo de bacalao. Agregar bastante aceite de oliva y aceite vegetal, bastante pimienta negra, sal, si es necesario, ajo picado y perejil picado. Se lava bien y se pone a cocer en agua fría con un poco de sal; transcurrida una hora de cocción, agregar las papas en cuadrados, cocer otra media hora más o menos, se retira, se escurre no del todo, el agua restante se guarda para el caldo de bacalao. Batir con cuchara de madera.

Nota: Se acostumbra hacer un caldo con agua en que se hirvió el bacalao.

Preparación: Freír 1 diente de ajo en aceite, retirar, agregar 2 tazas de arroz, 4 tazas de caldo de bacalao, una vez a punto, agregar sal, pimienta y perejil picado. Optativo una cucharada de salsa de tomate y si sobró un poquito de bacalao.

Bakalar na Brudet - Guiso de bacalao

Ingredientes:

- ½ kilo de bacalao seco
- ¼ litro de aceite
- 1 cebolla grande
- ½ kilo de papas
- 1 cucharadita de puré de tomates
- 1 cucharada de miel (optativo).



Preparación:

Remojar el bacalao durante 1 o 2 días. Después, rasparlo, quitarle las espinas y cortarlo en trozos. (también puede ser bacalao fresco, en ese caso agregarlo cuando las papas estén un poco cocidas).

En el aceite caliente dorar la cebolla cortada en plumas.

Agregar el bacalao. Cuando se haya dorado un poco por todos lados, agregarle algunas papas cortadas en tajadas finitas. Cubrirlo con agua, que se sumerjan el bacalao y las papas. Luego agregarle el puré de tomates.

Esperar que suelte hervor y enseguida dejar destapada la olla y cocer a fuego lento entre una y media hora hasta dos horas.

Si se agrega miel el bacalao mejora mucho el sabor y se ablanda más.

No revolver el bacalao, solamente moverlo algunas veces con la misma olla.

Adquiere mejor sabor si se cuece en una olla de greda.

Becar Paprikas - Fricasé de carne de cerdo

Ingredientes:

- Aceite
- ¾ kilo de carne de cerdo o chuletas de cerdo
- ½ kilo de cebollas
- ½ kilo de tomates
- 3 pimientos verdes
- Pimentón
- Sal, pimienta.



Preparación:

La carne de cerdo se corta en trozos (si son chuletas van enteras) se pone a freír en aceite caliente, un poco.

Agregar las cebollas cortadas en plumas y continuar friéndolo. Luego, agregar los pimientos verdes cortados en tajadas redondas. Después de unos 2 a 3 minutos agregarle el tomate cortado en torrijas.

Revolver de vez en cuando para que no se queme. Cuando se seque casi todo el jugo, agregarle un poco de pimentón y salpimentar a gusto y otra vez revolver bien.

Se prepara muy rápido y es de buen sabor. Acompañar con papas o arroz.

Pirjano Blitva - Acelga batida

Ingredientes:

- ½ Kg de papas
- 1 Kg de acelga
- Sal
- Pimienta
- 5 cucharadas de aceite de oliva.
- 2 dientes de ajo.



Preparación:

Hervir las papas junto con las acelgas bien lavadas y sin el tallo, que se cortan con la mano en pedazos. Cocinar junto a las papas media hora más o menos. Una vez lista la cocción, cortar con una espátula o cuchillo plástico varias veces la acelga, debe notarse la verdura pero al mismo tiempo debe quedar cremoso con la poca agua de la cocción y las papas un poco molidas, que se noten los pedacitos.

Aliñar con 5 cucharadas de aceite de oliva, dos dientes de ajo bien picados, sal y pimienta. Rociar a gusto con aceite de oliva.

Se sirve caliente y con pan de campo. También con carnes o pescados.

Bosanski ionac - Guiso de carnes y verduras

Ingredientes:

- 500 gramos de carne de vacuno o de cerdo (parte de la pierna).
- 500 gramos de carne de cordero
- 6 a 7 cebollas
- 1 cabeza de ajo
- Sal y 10 granitos de pimienta.
- 3 a 4 pimientos verdes.
- ½ kilo de tomates
- 4 a 5 papas
- 2 hojas de laurel
- 100 gramos de arvejas
- 1 copa de buen vino blanco.
- 1 cucharada de mantequilla
- Un poco de fideos
- Papel mantequilla.



Preparación:

Al fondo de la olla poner la mantequilla. Cortar la carne de vacuno en pedacitos y la de cordero en trozos. Colocarlos encima de la mantequilla. Agregar cebolla cortada en cuadraditos, ajo picado, sal, granos de pimienta, papas cortadas en trozos grandes, pimientos cortados en redondelas, tomates cortados en tajadas, hojas de laurel y arvejas. Poner el vino blanco y un vaso de agua. La olla se debe tapar bien con el papel mantequilla, amarrado y pinchado en varios lugares. Cocer en el horno a fuego fuerte durante 20 minutos y enseguida bajar a fuego lento durante 3 a 4 horas, aproximadamente.

Brujet na dalmatinski način - Pescado escabechado

Ingredientes:

- 1 kg de pescado limpio, cortado en rodajas. (Si es grande, de preferencia róbalo).
- 2 cebollas grandes
- 5 dientes de ajo
- 2 tomates pelados y picados (pueden ser en conserva).
- 2 cucharaditas extracto de tomates
- 1 tacita de aceite de oliva
- 4 cucharadas de vinagre de vino
- Vino blanco, cantidad necesaria,
- Condimentos: sal, pimienta, ají molido, laurel, Vegeta (aliño croata) o vegetales deshidratados, perejil.



Preparación:

Cortar las cebollas en tiras, dorar en una cacerola no muy alta, una cazuela de barro o una sartén de buen fondo. Agregar el pescado cortado, dejar que se dore sólo de un lado, a fuego fuerte. Agregar el tomate, el ajo, los condimentos, el vinagre, y cocinar a fuego máximo por unos minutos hasta que hierva, y luego bajar el fuego. Agregar agua (o vino blanco) en el que se disuelven las 2 cucharaditas de extracto de tomate, para que apenas tape los pescados. Cocinar despacio hasta que los pescados estén cocidos, lo que dependerá del tamaño de los trozos. En principio no menos de 20 minutos y hasta una hora y media. Para mezclar no se te ocurra usar ninguna cuchara: simplemente se sacude la cazuela y se gira de un lado para el otro. Probar y rectificar el sazón (se puede agregar más vinagre si hace falta). Si es necesario espesar, espolvorear con una cucharada de harina (mezclada con un poco de agua para que no se agrume). Cuando esté listo espolvorear con perejil picado y servir con polenta. La polenta puedes prepararla y colocar en una fuente y cortar en porciones y dorarlas en aceite. Se pueden rociar las piezas de pescado con limón o vinagre de vino y macerar por al menos una hora, esto las mantiene firme.

Brujet od Lubina - Brodet de róbalo

Ingredientes:

- 1 Kg róbalo o pejerreyes.
- 1 Kg de cebolla
- ½ litro de aceite de oliva
- 3 zanahorias en juliana.
- ¼ litro de vinagre blanco.
- 1 tarro de tomates
- 2 hojas de laurel
- Orégano
- Perejil picado
- Sal, pimienta, azúcar a gusto o endulzante.



Preparación:

Cortar la cebolla a pluma, freír en aceite sin dejar que se dore. Agregar los róbalo en trozos (limpios) sin espinas y colocar el resto de los ingredientes, cocer a fuego muy lento.

Una vez que esté hirviendo, bajar la fuerza de la llama y dejar que se cocinen muy lentamente tres cuartos de hora más, aproximadamente. Servir frío.

Nota: es mejor hacerlo dos días antes, ya que queda más pasado y exquisito.

Brujet (Brodet) - Pescado escabechado

Ingredientes:

- 1 kilo de pescado blanco
- 5 dientes de ajo
- 1 ramita de romero
- Aceite de oliva
- 2 cebollas moradas chicas.
- 400 gramos de tomates en conserva.
- 200 ml de vino blanco
- Sal y pimienta.



Preparación:

Limpiar el pescado, las cebollas hacerlas a la pluma, los ajos picados chicos, el romero picarlo mucho, que quede como polvo. Poner el aceite y sofreír las cebollas y ajos, agregarle el romero, los tomates, y poner el pescado encima, rociar con el vino y algo de agua hasta tapar los pescados. Cocinar hasta que se evaporen un poco los líquidos, al final salpimentar y cocinar un par de minutos más. Si desea poner la mitad del vino y mitad de vinagre. Servir con papas o con polenta amoldada y dorada -los trozos- en aceite de oliva No se necesita revolver, sólo de vez en cuando sacudir la olla.

Puede servirse caliente o frío, al otro día queda más rico.

Burek 2 - Pastel de ricota y espinaca

Ingredientes:

- 1 paquete de masa filo
- 1 diente de ajo picado
- 1 taza de queso ricota
- 1 cebolla picada
- 3 huevos
- Aceite de oliva
- 1 paquete de espinaca
- ½ cucharadita de sal
- carne de cordero picada
- ½ cucharadita de pimienta
- 1 cucharada de eneldo.

Bol grande

- Carne de cordero picada
- 1 diente de ajo picado
- 1 cebolla, picada.

Sartén

- Aceite de oliva
- 1/2 cucharadita de sal
- 1/2 cucharadita de pimienta
- 1 cucharada de eneldo
- Fuente redonda para horno.
- Brocha de cocina



Preparación:

Apoyar las hojas de masa filo sobre la superficie de trabajo, permitiendo que se descongelen si es necesario. Pre-calentar el horno a 450 grados F (204 °C). Mezclar los huevos, las espinacas y el queso en un bol grande. Colocar la carne, el ajo y la cebolla en la freidora, con una cucharada de aceite de oliva.

Cocinar hasta que la carne esté cocida. Dejar que la carne se enfríe, y luego agregar la mezcla de huevo; esto evita que los huevos se cocinen en partes no agradables de comer antes de cocinar el plato. Espolvorear la sal, pimienta y eneldo, y revolver vigorosamente. Colocar una hoja de masa filo en la fuente para horno, dejando que el exceso caiga en los lados. Pasar la brocha con una fina capa de aceite de oliva. Colocar otra hoja encima. Repetir esto dos o más veces con dos hojas más. Verter el relleno en el medio de las hojas. Colocar una hoja encima del relleno, uniendo los bordes con aquellos que caen.

Agregar dos hojas más, colocando aceite de oliva entre ellas. Doblar el exceso sobre el centro del relleno y de la masa filo. Cepillar el aceite de oliva en toda la parte superior del preparado de masa filo; esto lo dorará, y evitara que se seque durante la cocción. Poner el plato en el horno. Dejar que se cocine durante 20 a 25 minutos, hasta que el hojaldre esté dorado y los ingredientes dentro ya no sean líquidos. Retirar y dejar reposar durante cinco minutos antes de servir. Servir cortado en rodajas circulares.

Burek - Pastel de carne

Ingredientes:

- 500 g de harina
- 800 g de cerdo picado
- 2 cebollas finamente picadas
- 300 ml de agua
- 300 ml de aceite vegetal
- 1 cucharadita de mantequilla
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de Vegeta (o un una pastilla de caldo de verduras).



Preparación:

Para hacer la masa, mezclar la harina, sal e ir agregando el agua poco a poco, puede que no necesite todo. Amasarla, formar una bola y dividirla en cuatro. Formar una bola con cada pieza y con la mano aplanarlas, que queden de unos 18 cm. de diámetro y sumergirlas en aceite por 20 minutos. Saltear la cebolla en una sartén a fuego medio hasta que estén suaves y caramelizadas. Añadir la carne picada, sal, pimienta y vegeta y freír hasta que la carne esté completamente cocida. Dejar enfriar.

Tomar un pedazo de masa del aceite, aplanarla suavemente con las manos, trabajando desde el centro hacia fuera. Se convertirá en transparente y tendrá la consistencia de la goma de mascar en el medio, pero más gruesa alrededor de los bordes. Tirar lentamente los bordes hacia fuera para que la masa se estire aún más. Colocar el relleno en el centro de la masa. Precalentar el horno a 200 °C. Cortar los bordes más gruesos con unas tijeras o un cuchillo.

Envolver la masa sobre la carne, de modo que parece como si fuera un paquete, transferir a un plato grande. Tomar otro pedazo de masa del aceite y repetir el proceso de aplanamiento, estirar y poner la carne en la masa. Colocar el paquete que has puesto a un lado, encima de la carne y envolverlo sobre el paquete. Continuar este proceso con el resto de la masa. Colocar en un molde y cocer a horno de 200 °C por una hora, hasta que se doren. Servir con yogurt natural o suero de leche.

Burek - Rollos de masa rellenos

Ingredientes:

Masa

- 500 gramos de harina
- 260 cc de agua tibia
- 15 gramos de sal
- 2 cucharadas de aceite vegetal más 120 ml para dejar la masa.

Relleno:

- Una mezcla de ½ kilo de queso fresco, 50 gramos de mantequilla, 4 huevos, ½ taza de crema ácida y espinaca fresca (6 pqtos.), si es muy suave ponerla cruda picada en tiritas y sino, darle un hervor. Deshacer el queso fresco con un tenedor, mezclar con las yemas y la crema y las claras batidas a nieve.
- De carne de cordero, cerdo o vacuno, con 3 cebollas picadas, 750 gramos carne, 1 cucharada de salsa de tomates, 1 cucharada de pimentón, 1 cucharadita de pimienta, ½ cucharadita de canela.



Preparación:

Masa: Juntar los ingredientes, formar una masa y separarla en 8 pelotitas de más o menos 100 gramos. Ponerlas en un tiesto con 120 ml de aceite y dejarlas reposar una hora. Cada bolita es un burek. Estirar la masa bien delgada en rectángulo y poner el relleno en la parte más larga dejando una orilla, mojar esta e ir enrollando, al final mojar la masa y pegar e ir haciendo un redondel como caracol, pintar con huevo y poner a horno en una lata aceitada, moderado hasta que dore, unos 25 minutos.

Relleno: Freír la cebolla en aceite de oliva extra virgen hasta que quede caramelizada, añadir la carne picada en trocitos pequeños y dorarlos, si se desea agregar 2 salchichas picadas pequeñas. Retirar y colar el exceso de grasa, en un bol verter la carne con la cebolla y añadir el pimentón, pimienta y canela, mezclar todo bien y salar a gusto. Se puede añadir queso feta, eneldo, pimienta.

El burek es una receta de origen turco, se consume mucho en Bosnia y también en Croacia.

Čevapčići - Albóndigas alargadas

Ingredientes:

- 300 gramos de carne de vacuno molida.
- 200 gramos de carne de cerdo, con grasa, molida.
- 1 cebolla mediana rallada.
- 1 litro de aceite vegetal para freír.
- Sal, pimienta
- ¼ cucharadita de bicarbonato.
- 2 dientes de ajo picado chiquitito.
- 1 chorrito de aceite de oliva.
- 1 cucharada de pimentón en polvo.
- 1 cucharada de Vegeta o 1 caldo maggi.
- Agua mineral con gas, aprox. un vaso.



Preparación:

En un bol colocar las carnes, añadir la cebolla, los ajos, el aceite de oliva.

Salpimentar, agregar el caldo molido, e incluir el agua y el pimentón. Mezclar los ingredientes energéticamente amasando con la mano un buen rato, que quede una masa uniforme. Tapar el bol y ponerlo en el refrigerador como mínimo dos horas, pudiendo alargarlo a una noche entera. Al sacarlo, si es necesario, agregar un poco de agua e ir mojándose las manos para mezclar bien, que quede como una masa.

El tamaño ideal es de un pulgar adulto, ni más gordo ni más delgado. De esta forma no se secarán al cocinarlos ni quedarán crudos en su interior.

Se pueden cocinar a la parrilla o en un sartén con muy poco aceite.

Acompañar con cebolla cruda, papas fritas, salsa Ajvar. Si desea puede agregar una cucharada de risotto de tomates y/o mayonesa.

Crni Rižoto - Risotto negro con calamares

Ingredientes:

- 4 tarros de calamares en su tinta o 4 a 6 calamares frescos.
- 1 cebolla grande picada finamente
- 1 diente de ajo
- 1 taza de arroz grano grueso partido (para risotto).
- 1 tomate maduro
- 1 tarrito chico de pimiento morrón rojo
- Caldo de pescado o agua.
- Vino blanco
- Perejil
- Pimienta negra
- Sal
- Aceite virgen de oliva
- Queso parmesano.



Preparación:

Picar muy finamente la cebolla, el ajo, ponerlo todo en una olla con el aceite de oliva virgen ya caliente y sofreír. Añadir sal para hacer que la cebolla sude. Cuando la cebolla esté transparente agregar el tomate picado sin piel ni semillas, el pimiento morrón cortado en tiras y un poco de pimienta negra.

Si se usa calamares frescos, limpiarlos bien retirando la piel y sacando el cartílago y guardar con cuidado la tinta, hacer trozos relativamente pequeños. Agregar los calamares a la preparación anterior y el agua necesaria para que cubra y un vaso de vino blanco, cocer hasta que los calamares estén blandos y se agrega 1 taza de arroz y si es necesaria más agua, debe quedar a punto y jugoso.

Si usa calamares en conserva, a la preparación agregarle los tarros de calamares, 1 taza de arroz y 2 tazas de agua y 1 de vino, cocer (aproximadamente 15-20 minutos) y revolver de forma envolvente y suave, tiene que quedar el arroz a punto y jugoso, si se necesita agregar más agua. Agregarle el perejil picado. Debe servirse enseguida (¡el arroz debe ponerse al estar los comensales en la mesa!) con queso rallado encima.

Čuptete - Masitas rellenas con carne

Ingredientes:

- 1 kilo de harina
- 400 ml de leche
- 150-200 ml de manteca de cerdo derretida
- 1 cucharadita de sal
- 50 cc de vino blanco
- 1 cucharadita de levadura.



Preparación:

En un bol poner la harina, levadura, leche tibia, sal, manteca derretida y el vino. Formar una masa y amasarla. A la carne añadir el ajo finamente picado, sal, pimentón y mezclar hasta que quede una pasta homogénea.

En primer lugar, hacer la mezcla de carne y luego la masa.

Tan pronto se haga la masa, de inmediato uslear delgada sobre la superficie de trabajo, cortar en cubos de aproximadamente 5x5 y colocar la mezcla de carne.

Suavemente, con ambas manos levantar las puntas de modo que quede en forma de flor. Hornear a 150 grados.

Dagnje na buzaru - Choritos al vapor con salsa

Ingredientes:

- 1 kg de choritos
- 4-5 dientes de ajo picados
- 3 cucharadas de perejil picado
- 150 ml de vino blanco
- Aceite de oliva
- 8-10 cucharadas de pan rallado.



Preparación:

Limpiar bien los choritos con una escobilla, en agua fría para que no se abran. Una vez limpios poner un mantel húmedo y guardar en el refrigerador.

Poner en una olla el aceite suficiente para cubrir el fondo, a fuego lento sofreír el ajo, pero no demasiado, agregar el perejil y seguir Sofriendo por algunos minutos más. Botar el agua que hayan dejado los choros, y colocarlos en la olla, revolver bien y tapar, NO ECHAR SAL o quedará muy salado. Revolver de vez en cuando, una vez que las conchas se comiencen abrir, agregar el vino, revolver y dejar que hierva un par de minutos. Luego, esparcir el pan rallado en el líquido y revolver, esto permitirá que la salsa tome un poco de consistencia; revolver todo y dejar un par de minutos con la olla tapada. Cuando se hayan abierto todas las conchas, apagar y puede servir la buzara.

Dalmatinska juha od ribe - Sopa de pescado a la dálmata

Ingredientes:

- 1 kilo de pescado sin espinas
- 1/2 vaso de vino blanco
- 1/2 vaso de aceite de oliva
- 1/2 taza de arroz
- 1 papa grande en cuadritos
- 1 cebolla mediana
- 2 dientes de ajo
- 1 ramito de perejil
- 2 cucharadas de salsa de tomates
- 2 zanahorias en juliana
- 6 granos de pimienta, 1 hoja de laurel.
- Sal y pimienta molida.



Preparación:

Poner a cocer el pescado en agua fría, agregar la cebolla en juliana, las papas, zanahoria, laurel, aceite, vino y los granos de pimienta. Cuando esté cocido el pescado, retirarlo.

En el mismo caldo añadir ajo bien picado, salsa de tomates, perejil picado y pimienta molida, retirar el laurel. Saltear un poco el arroz en el aceite y agregarlo al caldo y cocinar todo por 10 minutos más. Colocar en cada plato un trozo de pescado y el caldo de arroz. Espolvorear perejil picado fino.

Djuvec - Arroz con verduras

Ingredientes:

- 200 gramos de arroz grano largo.
- 400 ml de agua
- 1 cebolla mediana
- 2 dientes de ajo
- 1 pimiento rojo
- 1 tomate
- 3 cucharadas de pasta de tomates.
- 3 cucharadas de mantequilla
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- 5 cucharadas ajvar
- 1 cucharada de mezcla de especias (comino, cilantro, tomillo, mejorana).
- 1 cucharada de pimentón en polvo.
- 100 gramos de arvejititas.
- Romero, sal, pimienta negra.



Preparación:

Cortar la cebolla y el pimiento en cubos muy pequeños y picar el ajo finito, freír la cebolla y el ajo en mantequilla, cinco minutos. Agregar el pimentón y tostar un poco.

Agregar el tomate sin piel y sin semillas cortado en cubitos.

Añadir el ajvar, la pasta de tomates y especias.

En una sartén freír el arroz con el aceite de oliva hasta que los granos queden crujientes.

Incorporar al sofrito, mezclando, y agregar el agua y las arvejititas. Dejar cocer a fuego bajo, tapar el sartén y revolver de vez en cuando, durante 20 minutos. Seguir cociendo hasta que tome una consistencia cremosa.

Servir bien caliente, sólo o acompañado con čepaćići, longanizas, carne ahumada, chuletas de cerdo o lo que desee.

Domaći rezanci - Fideos de huevo hechos en casa

Ingredientes:

- 2 tazas de harina
- 3 yemas de huevo
- 1 huevo
- 2 cucharaditas de sal
- ¼ a 1/2 taza de agua



Preparación:

Colocar la harina en una mesa, hacer un hueco en el centro y poner el huevo, las yemas y la sal. Mezclar muy bien. Agregar el agua poco a poco, hasta formar una masa de buena consistencia, pero no muy dura. Dividir la masa en 4 partes. Estirlarla fina y cortar los fideos en tiras angostas. Dejarlos reposar sobre un mantel con harina para que se sequen y se endurezcan, durante 2 horas por lo menos.

Estos fideos pueden cortarse, si lo desea, más cortos.

Cocer en bastante agua con sal, (1 taza de fideos por 2 de agua), o directamente en la sopa.

Gibanica - Pastel de queso

Ingredientes:

- 1 kilo de harina sin polvos hornear
- 1 pedacito de mantequilla (50 gramos).
- Aceite de oliva, sal
- 1 kilo queso fresco (no quesillo).
- 1 kilo de nata o crema ácida
- 10 huevos
- ½ litro de leche.



Preparación:

Con la harina, mantequilla y agua tibia con sal formar una masa, trabajarla bastante y golpearla para que se vuelva blanda, hasta que empiece a despegarse de la mano. Dividir la masa en 12 partes. Uslear bien delgada. Con papel mantequilla cortar del tamaño de la asadera (o cortar rectángulos de unos 12 x 6) y pincelarlas con aceite de oliva, cocerlas a horno moderado. Las hojas cocidas y calientes taparlas para que no se enfríen rápido y no se rompan fácilmente. Dejar una hoja cruda para tapar el pastel.

Relleno: Deshacer el queso con un tenedor, agregar la nata, yemas y las claras batidas a punto de nieve. Mezclar bien y agregar leche para que no sea muy espesa, más bien un poco líquida como crema. Aceitar un asadera e ir colocando una capa de la hojarasca (o varias si son chicas) y una del relleno, hasta que se terminen las hojas. Cubrir la Gibanica con una hoja cruda. Pinchar el pastel en varios lugares con un tenedor. Rociarla con un poco de aceite y leche. Cocerla a fuego moderado, previamente pre-calentado el horno, más o menos una hora. Se sirve caliente como plato de entrada o como plato único.

Girice - Pescaditos

Ingredientes:

- 1 kilo de pescaditos pequeños
- 1 puñado de harina
- Aceite para freír.



Preparación:

Se lavan los pescaditos uno a uno, se pasan por un colador para que estilen bien; luego se dejan encima de un paño o toalla de papel absorbente para quitar todo el exceso de agua y se logren secar bien. Se dejan así durante toda la noche.

Al día siguiente se pasan por un poco de harina y se fríen.

Hajdučki Ćevap - Brochetas a la Desesperada

Ingredientes :

- 3 cucharadas de pimentón dulce
- 100 gramos de polenta
- 1 kilo de carne tierna de cerdo.
- 3 cebollas
- 3 dientes de ajo
- 3 tomates
- Sal, pimienta.
- Aceite de oliva.



Preparación:

Cortar la carne en trozos de 3 x 3 centímetros, sazonarlos con la sal, pimienta y pimentón. Poner la carne en el refrigerador por unas horas. Pinchar la carne en pinchos de madera y cocinarlos en la parrilla u horno. Darlos vuelta hasta que estén dorados por ambos lados. Con un pincel ponerles aceite y pasarlos por polenta y volver a ponerlos a la parrilla u horno, hasta que estén crocantes. Mientras se cocinan las brochetas, picar las cebollas y ajo y cortar los tomates en tajadas y sazonarlos con sal y pimienta y mezclar muy bien. Cuando las brochetas estén crocantes, servir las acompañadas con los tomates.

Hobotnica na luk - Pulpo al ajo

Ingredientes:

- Pulpo
- Aceite de oliva
- Perejil
- Ajos
- Sal, pimienta.



Preparación:

De preferencia tener el pulpo congelado unos días. Dejarlo descongelar.

Se limpia el pulpo muy bien, sacándole toda la arena, se pone a cocer en agua caliente hasta que esté blando, una vez cocido el pulpo, dejar enfriar. Se corta en trozos de 2 centímetros, se aliña con aceite de oliva, ajos bien picaditos, sal, pimienta, perejil picado fino, mezclar bien.

Hrvatski seljački kruh - Pan de campo croata

Ingredientes:

- 500 gramos de harina
- 10 gramos de mantequilla
- 1 cucharada de levadura instantánea
- 200 ml. de leche tibia
- 100 ml. de agua tibia (o la necesaria)
- 12 gramos de sal.



Preparación:

En un recipiente poner la harina tamizada, sal, levadura.

Derretir la mantequilla y mezclarla con la leche tibia e ir agregándosela a la mezcla anterior, así como también el agua tibia necesaria, hasta formar la masa.

Amasar unos 15 minutos y dejar reposar en lugar tibio 30 minutos aproximadamente.

Después volver a amasar, formar una hogaza y colocarla en una lata o asadera enmantequillada, dejar reposar de 30 minutos a 1 hora, se tiene que notar que la masa ha crecido.

Realizar corte con un cuchillo en la parte de arriba y salpicar con agua, poner en horno a 225 °C por 10 minutos, luego bajar a 170 °C por otros 35 minutos.

Cuando el pan esté listo, envolver en un mantel limpio y luego en una bolsa por lo menos 30 minutos, para que no se ponga duro.

Istria Maneštra - Sopa Minestrón de Istria

Esta receta hace suficiente para 8 - 10 personas.

Ingredientes:

- 200 gramos de porotos blancos o amarillos
- 2 cebollas medianas (picadas)
- 3 dientes de ajo picados
- 1 hueso pršut (o 200 gramos de carne de cerdo o tocino).
- 1 papa grande (cortada en cuadraditos pequeños).
- 2 zanahorias (cortada en trozos pequeños).
- 2 hojas de laurel
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- Choclos desgranados (opcional)
- Zapallo (opcional)
- Se pueden agregar dos cucharadas de hinojo o apio, picados.
- Sal, pimienta.



Preparación:

Remojar los porotos durante la noche y ponerlos a hervir en la misma agua. Hervir los porotos durante un par de minutos y luego escurrir. Colocar los porotos en una cacerola, con todos los demás ingrediente y verter el aceite de oliva en la parte superior. Agregar agua hasta que todo esté bien cubierto y llevar a ebullición. Cubrir y cocinar a fuego lento 1 ½ a 2 horas. Retirar el hueso de pršut. Cortar en trozos cualquier carne disponible y agregar a la sopa. Servir con pan casero crujiente. Esta sopa de Istria es una comida en sí misma. Cada familia tiene una receta que varía según la estación. La sopa espesa más famosa de Istria es "Maneštra od bobići", con choclo.

Este plato nació de la pobreza: su principal ingrediente es el hueso del jamón, que se utilizaba varias veces... Según las leyendas, se pasaba entre vecinos y se prestaba para una cocción. Maíz dulce en granos (bobići), papas, alubia roja, ajo, una hoja de apio, pimienta, tocino o por lo menos su piel son los ingredientes de esta sopa junto con el hueso mencionado. Esta menestra se cuece despacio, a fuego lento. Hasta hoy ha mantenido la misma popularidad que logró hace mucho tiempo, cuando la inventó un genio anónimo.

Ivin gratini krompir - Milhojas de papas de Ivo

Ingredientes:

(para una fuente
pyrex de 23x37 cm)

- 2 kilos de papas (un poco menos).
- 400 gramos crema (no ácida)
- 400 gramos de queso crema (no ácida).
- Mantequilla para untar la fuente.
- 1 paquete mediano de papas fritas comerciales
- Pimienta, sal, sal con hierbas, nuez moscada a gusto
- Queso rallado, unas cucharadas.



Preparación:

Pelar y lavar bien las papas. Mantener en agua hasta pelar todas. Cortarlas en rodajas muy muy finas, preferentemente con una mandolina. Preparar una mezcla del queso crema y la crema, homogeneizar lo más posible la mezcla con un batidor de alambre manual, salar y condimentar a gusto. Si no queda homogéneo, en el horno todo se derretirá y fluirá por sí solo. Untar con mantequilla la fuente y acomodar las papas para cubrir todo el fondo. Condimentar. Bañar con la mezcla de queso y crema. Repetir la operación hasta el borde de la fuente, finalizando con la mezcla de queso y crema. Sobre esto colocar una capa de papas fritas comerciales, romperlas un poco, para que absorban un poco de la mezcla líquida. Espolvorear con queso rallado y ponerle encima, sin exagerar. El aspecto, cuando se coloca en el horno, es desprolijo pero durante la cocción esas papas fritas se amoldarán (o ir amoldando con el revés de la cuchara) para parecer una capa de papas doradas. Poner en el horno un ratito largo: las papas deben cocinarse en el jugo, así que demandará una hora como mínimo. Las papas fritas le darán ese toque dorado y un gustito muy especial.

Hacerlo con un poco de anticipación, porque estará muy caliente al sacar del horno. Incluso se puede hacer para el día siguiente (no más que unas horas). A los pocos minutos que todo dejó de bullir, se asentarán los jugos y se puede cortar en cuadrados. Servirla sola con ensalada o acompañando un rico cerdo, cordero o carne de vacuno.

Juha od krumpira - Sopa de papas

Ingredientes:

- 1/2 kg de papas
- 1 cebolla
- Perejil
- Pimentón
- Crema agria o yogurt natural.
- 3 cucharadas de aceite.
- 2 cucharadas de harina.
- Sal a gusto
- 1 1/2 litro de agua



Preparación:

Sofreír la cebolla picadita.

Añadir las papas peladas y cortadas en cubitos. Revolver durante unos minutos y luego agregar agua y sal, y dejar cocinar hasta que ablanden las papas.

Aparte sofreír la harina con aceite y, cuando esté dorada, incorporar a la sopa.

Aproximadamente 15 minutos antes de servir, agregar el perejil finamente picado, el pimentón y la crema agria, dejar hervir un poco y luego retirar.

Kalja - Guiso de repollo y carne

Ingredientes:

- 1 ½ kilo de repollo blanco.
- ½ kilo de carne gorda de vacuno, oveja o chanco.
- ½ kilo de cordero, parte de las costillas o chuletas.
- ¼ litro de leche ácida o crema ácida.
- Sal, pimienta, ají de color.
- Aceite de oliva.



Preparación:

Limpiar el repollo, cortarlo en tajadas verticalmente, en 4 a 6 partes, para que las tajadas no se deshagan fácilmente. Cortar la carne en pedazos. En una olla ir colocando una capa de carne, una de repollo y otra vez carne y repollo. Agregar sal y pimienta molida o en granos. Añadir dos cucharadas de aceite y bastante agua para cubrir el repollo hasta la mitad. Cocer a fuego fuerte hasta soltar hervor y después bajarla a fuego lento hasta que se cueza bien. Cuando la carne se separa de los huesos, es señal que la Kalja está cocida.

Freír en media cucharada de aceite, ají de color a gusto y leche ácida, vertiendo luego esta mezcla en la Kalja.

Al servir, sacar el repollo con cuidado para que no se deshaga y pierda la forma.

Es preferible poner a cocer un poco antes la carne de vacuno, porque es más dura.

Kastradina - Carne de ovino ahumada

Ingredientes:

- Piezas de carne de pierna y espinazo de castradina (uno para cada comensal).
- 2 bolsas de chucrut, son como de 1,8 kilos.
- 6 dientes de ajo
- 3 cebollas grandes
- 1 cerveza
- 2 paquetes de tocino en láminas.
- Papas, una por persona.
- 3 cubitos de caldo
- Aceite
- Orégano, comino, pimienta en grano.
- 6 hojas de laurel.



Preparación:

Se lava la carne en agua fría, cambiando el agua tres veces.

Se cortan las cebollas a la pluma, igual los dientes de ajos, y se fríen en aceite.

El mismo procedimiento se hace con el chucrut (porque es salado y con vinagre).

En la olla de la cebolla se coloca la castradina y se cocina unos 15 minutos, luego se incorpora el chucrut y se cocina a fuego medio por hora y media, se le agrega la cerveza, el tocino y todos los aliños. Las papas se agregan a la hora de cocción.

Se revuelve constantemente y se le agrega el caldo disuelto en agua.

Se le pueden agregar chuletas de cerdo, salchichas y/o chorizos blancos.

También la kastradina se puede preparar con repollo, papas y zanahorias hervidas.

Kisele Kupus - Repollo fermentado

Ingredientes:

- Repollos firmes
- Sal (15 a 30 gramos de sal por kilo de repollo).
- Envase puede ser plástico o madera.



Preparación:

Sacar las hojas que estén feas. De la parte de abajo del repollo se saca con un cuchillo todo el centro, lo duro, queda un hoyo de unos 10-15 centímetros (depende del tamaño del repollo). Ahí se llena con sal. En el envase se pone abajo un poco de sal, de preferencia de mar (y puede poner una capa de repollo cortado finito) y se van poniendo los repollos con la parte de abajo hacia arriba, poner los repollos bien apretados, si es necesario poner algunos repollos cortados por la mitad con el mismo procedimiento que se hizo con los repollos enteros. Poner agua, ojalá mineral, hasta cubrir los repollos (puede dejar descansar antes el agua para que se le vaya el cloro o usar agua mineral sin gas), empujar hacia abajo los repollos y ponerle una madera y algo pesado encima para que no suban. Dejarlo en una bodega oscura. A los 10 días revisar y si le sale una espumilla sacársela. Puede estar listo desde 40 días a tres meses, depende de las condiciones del clima. Tienen que quedar las hojas blanditas. Es especial para preparar el sarma, también hervido y cortado en trozos y servirlo con papas hervidas, carne ahumada, tocino, longaniza, ect. También se puede cortar en tiras y prepararlo como chucrut.

Nota: En internet poner kiseli kupus y hay muchos videos donde enseñan cómo prepararlo.

Kiselo mlekom - Leche ácida

Ingredientes:

- 2 litros de leche
- 1 yogurt sin sabor.



Preparación:

Cocer la leche y enfriar hasta que quede un poco más tibia.

Agregarle el yogurt sin sabor, revolver bien, tapar la olla y enseguida envolverla en varios paños, en un lugar templado durante 3 horas. Destapar, enfriar y poner en el refrigerador.

Klipići - Panes alargados

Ingredientes:

- ½ litro de leche
- 300 ml. de aceite
- 900 gramos de harina
- 2 cucharaditas de sal
- 15 gramos de levadura seca instantánea (1 cucharada).
- 2 yemas de huevo.
- 1 pizca de sal



Preparación:

Poner la harina y la sal en un bol haciendo un hoyo en el centro, poner la levadura e ir agregando la leche intercalando con el aceite, mezclar con las manos, hasta que la masa ya no se pegue en los dedos. Puede que le quede leche y aceite. Amasar 15 minutos formar una bola con la masa, cubrir con un paño húmedo y dejar reposar en un lugar cálido hasta que duplique su tamaño.

Formar 20 bolitas, extender cada una de ellas hasta que queden hojas delgadas. En el extremo más pequeño de la parte inferior de la hoja enrollar la masa hacia arriba. Estirar la masa mientras se enrolla.

Colocar la masa enrollada en la bandeja para hornear, cubrir con un paño y dejar levar 30 minutos. Dejar la unión de la masa hacia abajo para que no se abran. Batir las yemas con una pizca de sal y pintar los rollos, agregar la semilla que desee (sésamo, amapola, comino, etc.) Poner los klipići en el horno pre-calentado a 170° unos 20-30 minutos o hasta que esté bien dorado.

Nota: Klipići se remonta a cuando Varaždin fue la capital de Croacia, en el siglo XVIII. Este pan ha sido un elemento básico en esta ciudad mucho tiempo. Se cree que klipići pudo haber provenido de Viena cuando Croacia estaba bajo el dominio de la monarquía Habsburgo.

Knedle od kruha - Bollos de pan

Ingredientes:

- 500 gramos de harina
- 2 huevos
- ½ litro de leche
- 500 gramos de pan del día anterior.
- Sal
- Perejil
- Aceite de oliva.



Preparación:

Cortar el pan en cubitos y dorarlos con un poco de aceite. Mezclar hasta lograr una mezcla homogénea con la sal, los huevos y la leche. Incorporar los cubitos de pan y el perejil picado. Dejar descansar la preparación, por lo menos una hora. Tomar porciones de la masa y con las manos formar bollos, los que se hervirán alrededor de veinte minutos en abundante agua con sal.

Sirve para acompañar cualquier plato que se coma con cuchara, esta receta es muy típica de la cocina centroeuropea. Pueden hacerse variaciones agregando otros sabores como tocino, callampas y ajo picado.

Krpice za zeljem - Repollo con fideos

Ingredientes:

- 1 paquete de corbatitas cocidas según las instrucciones del paquete.
- 1 repollo pequeño
- 2 cebollas medianas
- 1 cucharada de pimentón (no usar ahumado, no es el mismo sabor).
- 1/2 cucharadita de ajo picado
- Sal y pimienta
- Caldo de verduras o agua.
- 2 cucharadas de aceite de oliva.
- Lonjas de tocino.



Preparación:

Picar el tocino, dorarlo en un sartén y reservar. Cortar el repollo en tiras más bien finas y picar el ajo y la cebolla en cuadraditos pequeños.

En una olla grande colocar 2 cucharadas de aceite de oliva, dorar la cebolla por unos 5 minutos, revolver ocasionalmente, agregar pimentón, sal, pimienta, ajo y dorar por 1 minuto revolviendo.

Agregar el repollo y un poco de caldo (1 taza aproximadamente), dejar cocinar por unos 15 minutos, revolviendo ocasionalmente. Si necesitara más caldo agregar, probar el repollo, debe estar totalmente cocido, ajustar la sazón.

Antes de que esté listo el repollo, poner a hervir las corbatitas en agua con una cucharada de aceite y un poco de sal.

Agregar las corbatitas a la olla del repollo y agregarle el tocino.

Kulines - Prietas croatas (nona Danka)

Ingredientes:

- 2 kilos de trigo mote
- 2 kilos de pasas sultanas
- 5 kilos de sangre vacuno
- 2 kilos de nueces picadas
- 24 manzanas grandes picadas
- Clavos de olor, sal.
- 3 frasquitos de vainilla.
- Canela
- 6 cucharadas de azúcar o endulzante.
- Pimienta
- 3 naranjas, el jugo y la cáscara.
- 2 kilos de acelga
- 2 kilos de chicharrones.
- Perejil
- 3 pizcas de orégano
- Ajos
- Tripas de ternero de vaca.
- Nuez moscada.



Preparación:

Se pone el mote con el agua hervida, la sangre se hierve con sal en agua caliente. Se cuela, se pica y se mezcla todo.

Mezclar bien la sangre con el trigo mote molido grueso, acelga picada, los chicharrones, ajo picado, pasas, nuez moscada recién rallada, clavos de olor molido, canela, pimienta, azúcar o endulzante. Se revuelve con cuchara de madera, se deja reposar 3 horas. Mientras se lavan las tripas, se dan vuelta para sacarle toda la grasa, se dejan remojando en agua fría.

Se rellenan con la preparación anterior, se cierran los extremos con pita de algodón.

Se cuecen en agua hirviendo con sal durante 20 minutos, pinchándolas en tres o cuatro puntos para que no se inflen y revienten.

Se sacan y se ponen sobre una tabla de madera para que se sequen.

Antes de servir las, colocarlas sobre una asadera aceitada como así mismo aceitar las prietas, y calentar en el horno fuerte.

Ličke Police - Papas a la Lika

Ingredientes:

- 8-15 papas amarillas
- Sal
- Tocino
- Aceite



Preparación:

Elegir papas medianas y lavar bien con una esponja, sacar las impurezas, si quiere puede pelarlas parcialmente.

Cortar las papas por la mitad, a una mitad poner sal y resfregarla con la otra mitad. Disponer en una lata sobre papel de mantequilla, (la sal deja manchas en la lata) rociarlas con aceite. Hornear en horno caliente a 220°C alrededor de 35 minutos. Sacar la lata, poner sobre cada mitad una lámina de tocino y hornear otros 5-10 minutos.

Se puede servir con mantequilla, salsa ajvar, ají, tocino cortado, jamón, col agria y cebolla, o verduras encurtidas, o como se quiera.

Es el plato más famoso de Lika, a base de papas, se comen templadas.

Letnja negar - Ensalada de papas, pepinos y tomates

Ingredientes:

- ½ kilo de papas
- 2 pepinos
- 2 tomates grandes
- 1 cebolla
- 2-3 dientes de ajo
- Queso rallado
- Sal
- Jugo de limón
- Aceite de oliva virgen.



Preparación:

Hervir las papas con cáscara, una vez cocidas dejar enfriar y cortarlas en rodajas.

Cortar los pepinos también en rodajas. La cebolla cortar a la pluma, bien delgada y el ajo picadito chico.

Mezclar bien y verter el jugo de limón. Añadir el tomate cortado en rodajas finas, la sal, el aceite y espolvorear el queso. Mezclar bien.

Marinirama Riba - Pescado marinado

Ingredientes:

- 1 Kg. de pescado
- 2 cebollas medianas
- 2 hojas de laurel
- 1 limón, cortado en rodajas.
- Un poco de pimienta en grano.
- 200 ml de aceite
- 170 ml de vinagre
- 170 ml de vino blanco
- 2 dientes de ajo.



Preparación:

Se limpia el pescado, se filetea, se le coloca sal (si desea se pasa por harina) y se fríe, luego se apila en una fuente y entre capa y capa se pone un poquito de aceite de oliva para que no se pegue.

Se corta la cebolla a la pluma, un poco gruesa, se sala y se fríe en el aceite, se agrega el vinagre, vino blanco, aceite y pimienta en grano y el laurel. Se lava y se corta el limón en rodajas que se agrega al final de la cocción junto con el ajo. Todo esto se le coloca al pescado que está apilado en la fuente. Luego se pone en el refrigerador por un día y una noche y al segundo día se come. Debe de absorber el jugo.

Receta de la Sra. Olma Vukasović Kovačić.

Musaka - Pastel de papas y carne

Ingredientes:

- 1,5 kg de papa
- 200 gramos de queso mantecoso o gauda.
- 500 g de carne molida.
- 4 cucharadas de crema ácida
- 1 cebolla chica
- 4 huevos
- 100 ml de vino
- ½ cubito caldo de verduras
- 200 ml. de jugo de tomate
- Vegeta o ½ cubito verduras, sal y pimienta.
- 2 cucharadas de ketchup.



Preparación:

Pelar las papas y cortarlas en láminas muy delgadas. Sofreír la cebolla cortada en cubitos, agregar la carne y revolver constantemente hasta dorar, condimentar a gusto, agregar el vino y cocinar hasta que éste se evapore, entonces, agregar el ketchup, el jugo de tomate y alrededor de 100 ml de agua, cocinar revolviendo de vez en cuando durante 20 minutos. (que no quede jugoso). En un bol pequeño mezclar el huevo con la crema, agregar la vegeta y sal.

En una asadera enmantequillada poner una capa de papas y la mezcla de huevos y crema, esparcir la mezcla de carne uniformemente, y rociar con el queso rallado. Repetir. Al final verter el resto de la mezcla de huevos y crema y el queso rallado. Hornear en horno precalentado a 170 °C, alrededor de 50 minutos o hasta que este dorado. Probar la papa y si está dura cocinar otro poco.

Consejo: A este plato le viene muy bien una ensalada de lechuga.

Mediteranski Pladanj - Ensalada mediterránea

Ingredientes:

- 1 kilo de tomates
- 50 gramos de salvia fresca
- ¼ kilo de aceitunas negras
- 200 gramos de queso de cabra
- 50 cc de aceite de oliva
- Sal y pimienta.



Preparación:

Cortar en gajos el tomate y el queso en cuadraditos. Picar fino la salvia.

Colocar todo en una fuente, agregando las aceitunas enteras, mezclar con aceite, sal y pimienta.

Ministrone s kukuruz - Minestrón con choclos

Ingredientes:

- 50 gramos de choclos
- 300 gramos de porotos rojos (frijoles de Podravka).
- 600 gramos de papas
- 100 g de tocino ahumado
- 100 g de carne seca o jamón.
- 3 dientes de ajo
- Perejil y apio (hoja).
- 50 ml de aceite de oliva
- Sal
- Pimienta negra (Podravka).
- 1 cucharada de Vegeta (o una pastilla de caldo de verduras).



Preparación:

Remojar los porotos el día anterior y cocinarlos junto con la carne ahumada.

Cuando estén a medio cocer agregar tocino y ajo.

Agregar el choclo, apio picado, papas cortadas en cubos, aceite, sal, pimienta y una cucharada de Vegeta o un cubito de verduras. Agregar los frijoles.

Cocinar hasta que todo esté tierno. Retirar la carne y cortarla en rodajas.

Antes de servir la sopa de choclo espolvorear con perejil picado.

En lugar de carne seca se puede cocinar el hueso del jamón.

Musaka od Krompira - Pastel de papas

Ingredientes:

- 2 kilos de papas
- 2 cebollas chicas
- Aceite de oliva
- ½ kilo de posta de vacuno molida.
- 1 kilo carne de cerdo molida.
- 4 huevos
- 1 taza de leche
- 1 taza de crema ácida.
- Perejil
- Sal, pimienta



Preparación:

Cocer las papas con cáscara en agua con sal. Pelarlas y cortarlas en redondelas. Relleno: Picar las cebollas en cuadraditos y dorar en una cucharada de aceite caliente.

Cuando esté bien dorada, agregar las carnes molidas. Cuando las carnes estén casi cocidas, retirar del fuego y salpimentar, a gusto, agregarle un poco de perejil picado y un huevo entero. Revolver bien.

En un pyrex aceitado poner una capa gruesa de redondelas de papas cocidas, sobre las papas, agregar una capa de carne, cubriéndola con el resto de papas.

Batir 2 a 3 huevos con una taza de leche y una taza de crema ácida. Con el batido cubrir la Musaka.

Cocerla a fuego suave (horno previamente calentado) durante media hora. Servir caliente.

Musaka od Patlidzana ili Tikvica - Pastel de berenjenas o zapallitos

Ingredientes:

- 2 cebollas
- ½ kilo de posta de vacuno molida
- ¼ kilo de carne de cerdo molida
- Aceite
- 8 huevos
- 1 taza de leche
- 1 taza de crema ácida
- Perejil, sal, pimienta.
- 6 berenjenas grandes o 6 zapallitos.
- Harina.



Preparación:

Relleno: picar las cebollas en cuadraditos y dorar en una cucharada de aceite. Cuando estén bien doradas, agregar las carnes. Cuando las carnes estén cocidas, retirarlas del fuego y salpimentar, agregar un poco de perejil picado y un huevo entero, revolver bien.

Lavar bien y pelar las berenjenas, cortarlas a lo largo en tajadas delgadas. Ponerlas en una fuente para que suelten el agua. Escurrirlas un poco y pasarlas por harina y después por 5 huevos batidos (primero batir las claras a punto de nieve, agregar 5 yemas con un poco de sal y batir otro poco). Freír en aceite caliente pero a fuego bajo para que se cuezan bien en el interior. En un pyrex aceitado, colocar una capa de pino y al final, otra capa de berenjenas empanizadas. Cubrir la Musaka con el batido de 2 ó 3 huevos, una taza de leche, una taza de crema ácida y un poco de sal. Cocer a horno suave (previamente calentado), por media hora. Servir en la misma fuente.

Njoki - Ñoquis

Ingredientes:

- 3 kilos de papas
- 1 o 2 huevos
- 2 kilos de harina
- Sal.



Preparación:

Una vez que las papas estén cocidas, molidas y frías, se agrega harina, sal y los huevos, se mezcla bien y se hace una masa que se separa en pedazos. Se usleria y se hacen tiritas largas y redondeadas, cortando los ñoquis de 1 centímetro aproximadamente.

En una olla amplia hervir agua con un poco de sal. Al hervir poner los ñoquis uno a uno y al subir estos a la superficie, se estilan bien y se dejan en una fuente.

Njokina na dalmatinskon - Ñoquis a la dálmata

Ingredientes:

Masa:

- 2 kilos de papas
- 1 kilo de harina
- 3 huevos
- 3 cucharadas de maicena.
- Sal y pimienta.

Tuco:

- ¾ kilo de carne molida.
- 2 hojas de laurel
- 1 vaso de vino blanco
- Un puñado de ciruelas secas.
- Zanahoria rallada.
- Salsa de tomates.



Preparación:

Masa: Una vez que las papas estén cocidas, molidas y frías, se agrega harina, maicena, perejil, sal, pimienta y 3 huevos; todo se mezcla bien y se hace una masa, se separan en pedazos, se usleria y se hacen tiritas largas y redondeadas, se cortan los ñoquis de 1 cm aproximadamente.

En una olla amplia hervir agua con un poco de sal, al hervir poner los ñoquis uno a uno, al subir a la superficie, se estilan bien y se sacan en un fuente.

Tuco: La carne se sofríe con la cebolla y el tocino alrededor de ¼ de hora, se agrega el vino blanco, zanahoria rallada, salsa de tomate, sal, pimienta, laurel y el puñado de ciruelas secas, hasta que se ablande la carne.

Una vez listo se vuelca sobre los ñoquis por capas (1 capa de ñoquis, otra de tuco, la última capa debe ser de ñoquis espolvoreados con queso rallado).

Okruglice od bakalara - Albóndigas de bacalao

Ingredientes:

- 250 gramos de bacalao
- 500 gramos de papas
- 2 dientes de ajo
- Perejil
- Aceite de oliva, sal
- 2 huevos.



Preparación:

Remojar el bacalao el día anterior y cambiar el agua una o dos veces, según lo salado que esté. Poner a hervir hasta que esté casi listo, sacar la carne del bacalao y en la misma agua (colada) poner a hervir las papas peladas y cortadas en cuadrados, dejar hervir hasta que las papas estén tiernas.

Poner en una fuente el bacalao y las papas cocidas, reservando el caldo por si se necesita para la mezcla, agregar el ajo picadito, una cucharada de perejil picado, un huevo entero más otra yema. Mezclar todo y comprobar la sal. Dejar reposar un rato en la nevera tapada con un film.

Con ayuda de dos cucharas se forman las albóndigas.

Ponerlas en un plato con la clara sobrante, rebozarlas y freírlas en aceite bien caliente.

Al sacarlas ponerlas en papel absorbente para eliminar el exceso de aceite.

Poderane gaće - Sopaipillas croatas

Ingredientes:

- 500 gramos de harina 0000.
- 1 yogurt (firme)
- 250 ml de leche
- 15 gramos de levadura instantánea,
- 2 cucharaditas de sal
- 12 gramos de polvos de hornear
- 1 litro de aceite o manteca.



Preparación:

Activar la levadura con una cucharadita de azúcar, un poco de harina en 100 ml de leche tibia, dejar descansar en un lugar tibio hasta que leude la levadura.

En un bol mezclar la harina, sal y polvos de hornear, agregar el yogurt, el resto de la leche y la levadura leudada. Dejar que la masa "crezca" en un lugar tibio.

En una superficie enharinada, uslerear la masa hasta dejarla delgada, cortar en rectángulos y realizar un corte en el centro, cubrir con un paño de cocina y dejar que suban.

Calentar el aceite o manteca, estirar un poco los poderane gaće y freír hasta que queden dorados.

Cuando los saque, ponerlos en un papel absorbente y rociar con sal.

Puricas Mlincima - Pavo con mlinci (masitas)

Ingredientes:

- 1 pavo pequeño o 1-2 pollos o patos.

Mlinci:

- 1 Kg de harina
- 1 huevo
- 5 gramos de manteca
- 1 cuchara de sal
- Agua tibia, cantidad necesaria.



Preparación:

Calentar bien el horno a 200 grados y luego bajarlo a 180. El pavo deberá hornearse de acuerdo a su peso, calculando generalmente una hora de horneado por cada kilo de peso. Rociarlo de tanto en tanto con el líquido que suelta, o si es necesario con caldo o agua. Antes de finalizar la cocción untarlo con manteca, grasa, aceite o margarina.

Mlinci: Colocar todos los ingredientes en un recipiente y preparar una masa medianamente blanda. Hacer pelotitas de unos 50 grs cada una. Cada pelotita estirla, colocarla en una placa y llevarla a horno moderado hasta que se seque y tome algo de color. Los mlinci así secados se rompen en varios pedazos (de 4cm x 5cm) y se colocan en un recipiente. Se les vuelca encima agua hirviendo. Se tapa el recipiente dejándolos que se ablanden. Colarlos, y cuando estén aún calientes rociarlos con abundante grasa del pavo horneado. Se sirven junto al pavo, que habrá sido cuidadosamente cortado en finas rodajas. De preferencia dejar el pavo o pollo macerando el día anterior, con la siguiente marinada:

Cebolla a la pluma, 1 vaso de vino blanco, ½ vaso de aceite, bastante ajo picado, ají de color, sal, pimienta, vegeta (o cubo de caldo de verduras), con esto frotar bien el pavo o pollo.

Nota: Es una receta típica de Croacia para la mesa de Navidad. Es típica de Zagorje y se extendió por todo Croacia.

Pasta šuta - Fideos con salsa

Ingredientes

Salsa:

- ¾ kilo de posta negra sin grasa
- 100 gramos de tocino
- 3 cebollas grandes
- 3 cajitas de salsa de tomates
- 1 taza de vino blanco
- 4 dientes de ajo
- ½ taza de callampas secas (remojadas).
- 100 gramos de ciruelas sin carozo.
- Aceite, sal, pimienta, pimentón
- Orégano, laurel, perejil (optativo).
- Queso parmesano.



Preparación:

Picar la carne bien chiquitita y dorar en aceite caliente. Sacar la carne de la olla y allí poner la cebolla picada finita y dorarla bien.

Con el ajo, el tocino y el perejil, todo bien picado, hacer un pesto.

Poner la carne, el pesto y la salsa de tomate, sal, pimienta, orégano y laurel, las callampas, remojadas, las ciruelas y el vino y que hierva con la olla destapada por 10 minutos. Después tapar la olla y que hierva 2 horas.

Receta de la Sra. Lidia Mihovilović Buvinić.

Paštizada Expres (Dalmacia) - Carne mechada

Ingredientes:

- 1 kg de carne de vacuno (chocllillo, lomo liso, asiento).
- 1 botella de vino tinto (750ml).
- 4 láminas de tocino cocido
- 1 taza de salsa de tomate
- 1/2 taza de ciruelas sin carozo.
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 3 cebollas en rodajas
- 3 zanahorias en rodajas
- 3 dientes de ajo
- 3 clavos de olor
- 2 hojas de laurel
- Sal, pimienta y romero a gusto.



Preparación:

Cortar la carne en rodajas o trozos medianos, hacer unas hendiduras e introducir láminas de ajo y tocino en cada trozo. Colocamos en una fuente, con cebollas en rodajas y las hojas de romero, todo mezclado. Llenamos de vino tinto hasta cubrir ligeramente. Hay que dejarlo marinar toda la noche, mínimo unas 6 horas.

Ecurrir la carne, y freírla ligeramente en aceite de oliva. Apartarla, sofreír la cebolla marinada con la zanahoria. Cuando empiezan a estar blanditos, volver a meter la carne, añadir la salsa de tomate y las ciruelas. a fuego medio, dejar cocinar hasta ver que la carne esté lo suficientemente blanda (a nuestro gusto). A los 15 minutos de cocción, añadir el laurel y los clavos, remover antes de terminar de cocer y añadir una parte del vino del adobo (ir añadiendo si vemos que se va quedando un poco seco).

Acompañar con pasta fresca.

Receta entregada por Andrés Bravo Sepúlveda, (participante de Master Chef) y que la enseñó el 20-08-2016).

Paštizada - Carne mechada

Ingredientes:

- 750 gramos de carne de vacuno magro y tierno (chocllillo, choclo, lomo u otro)
- 3 cebollas
- 100 cc de vino Prošek, oporto o vino tinto y endulzante.
- 120 gramos de ciruelas secas deshuesadas.
- 100 gramos de concentrado de tomates.
- 50 gramos de pan
- Aceite de oliva
- 3 a 5 dientes de ajo
- Clavos de olor enteros, pimienta y sal.
- 500 cc de vinagre balsámico.
- caldo de vacuno
- 1 trozo de tocino



Preparación:

Cortar el tocino en palitos y el ajo en láminas. Hacer huecos en la carne y poner en estos el tocino cortadito, el ajo y los clavos de olor. Poner la carne en una fuente honda con el vinagre balsámico o en una bolsa nylon y guardarlo en el refrigerador hasta el otro día. Al día siguiente sacar la carne del adobo y dejarla escurrir. Aparte calentar el aceite en una olla, freír la carne y añadirle el caldo de vacuno. Pelar las cebollas, picarlas. Retirar la carne y cocer las cebollas. Agregar las ciruelas, vino, pan y tomates y salpimentar. Luego añadir la carne, vino y agua y dejarlos cocer de 2 a 3 horas a fuego lento. Tamizar la salsa y cortar la carne en láminas.

Servir la carne con la salsa acompañada con ñoquis blancos.

Pileći pilav - Risotto de pollo

Ingredientes:

- 1 pollo mediano
- 2 cebollas
- 2 tazas de arroz corto partido.
- 6 tazas de caldo de pollo.
- Perejil picado
- Aceite, sal y pimienta, a gusto.



Preparación:

Lavar muy bien y trozar el pollo. Ponerlo a cocer en agua fría con sal. En una cucharada de aceite caliente dorar a medias dos cebollas bien picadas en cuadritos. Agregar y freír junto con la cebolla 2 tazas de arroz limpio y bien lavado, revolviendo continuamente para que no se pegue. Agregar al arroz 6 tazas de caldo de pollo, sal y pimienta a gusto, un poco de perejil picado, revolviendo nuevamente.

Al final, agregar pollo trozado cocido. Revolver por última vez, porque después de mezclar la carne con el arroz no se puede revolver. Antes de agregarlo al arroz, el pollo se puede deshuesar.

El Pilav se cuece tapado, a fuego lento, en horno previamente calentado o sobre la parrilla. El arroz debe salir seco y bien graneado. Se sirve caliente. Espolvorearlo con un poco de perejil picado o queso rallado.

Pileći rižot - Risotto de pollo

Ingredientes:

- 600-800 gramos de trutro de alita de pollo o menudencias de pollo (Si se prepara con pechuga de pollo, en trocitos, sólo 300 gramos)
- 300 gramos de arroz (1 taza más 1/3 de taza).
- 100 gramos de tocino
- 1 cebolla mediana
- 1 pimienta morrón rojo
- 1 tarro de salsa de tomates
- Vino blanco
- 600 ml de caldo de pollo.
- 200 gramos de queso parmesano
- Un poco de mantequilla (optativo).
- Aceite de oliva.



Preparación:

Dorar el pollo en aceite caliente y cuando esté listo sacarlo. Si se prepara el risotto con menudencias de pollo, no es necesario dorar éstas.

Picar la cebolla y cocinarla en el aceite que quedó de dorar el pollo. Aparte hacer un pesto picando el tocino, el ajo y el perejil. Cuando la cebolla esté transparente, agregar el pollo, el pesto y el pimienta morrón picado, después el arroz, la salsa de tomates, -que se cocine un poco-, y el vino; revolver cada cinco minutos. Más adelante ir poniendo el caldo caliente, lo necesario para que quede jugoso. Salpimentar a gusto y agregar el orégano. Si desea poner unos cuadraditos de mantequilla. Agregar poco a poco el queso dejando unos 80 gramos para servir el plato.

Servir con queso parmesano rallado.

Receta de la Sra. Lidia Mihovilović Buvinić.

Pita sa sirom - Strudel con queso fresco

Ingredientes:

Masa:

- 4 cucharadas de aceite
- ½ kilo de harina sin polvos de hornear.
- 2 cucharaditas de vinagre
- ½ taza de agua tibia, sal.

Relleno:

- ½ kilo de queso fresco
- 50 gramos de mantequilla
- 4 huevos
- ½ taza de crema ácida.



Preparación:

Cernir la harina, hacer un hueco al centro, agregar sal, aceite, vinagre y agua tibia, agregándola de a poco, hasta formar una masa blanda y suave. Trabajarla con la mano y golpearla para que se ponga elástica. Dividirla en cuatro, aplastarlas y pincelarlas con un poco de aceite. Calentar una olla grande y colocarla sobre la masa. Dejarla así tapada por 15 minutos, después uslearla sobre un mantel. Espolvorear el mantel con un poco de harina para que no se pegue. Ir estirándola con los dedos hasta dejarla bien delgada. Cortar las orillas si estuvieran muy gruesas. Dejar la masa un momento al aire para que se seque.

Mientras preparar el relleno: deshacer con un tenedor el queso fresco, mezclarlo con un pedacito de mantequilla, las yemas y las claras a nieve, agregar la crema ácida y mezclar todo bien. Rociar las hojas con aceite caliente, y cubrirlas con el relleno de queso de 1 centímetro de espesor. Arrollar el strudel ayudándose con el mantel. Cada strudel queda como arrollado. Colocarlos sobre la lata aceitada. Cocer a fuego suave en horno previamente precalentado por 30 a 35 minutos. Cortar en tajadas gruesas y servirlo caliente como plato de entrada. Para el strudel de espinacas, agregar en el relleno de queso medio kilo de puré de espinacas.

Pljeskavice - Hamburguesas

Ingredientes:

- ½ kilo de lomo de cerdo.
- 1 kilo de posta negra.
- ½ kilo de pulpa de cordero.
- 1 cebolla
- 4 huevos enteros
- Sal, pimienta
- 2 pancitos remojados en leche.



Preparación:

Moler dos veces las carnes. Agregar la cebolla picada en cuadraditos, los huevos, la miga del pan remojado en leche y pasado por cedazo y salpimentar. Amasar bien la carne con los ingredientes. Uslearla más o menos a 2 centímetros de espesor. Con un vaso, cortar las pljeskavice para que salgan todos del mismo tamaño. Asarlas en una parrilla por ambos lados o en una sartén con un poco de aceite a fuego lento. Este plato se sirve caliente.

Otro modo de preparar pljeskavice: Mezlar bien ½ kilo de carne de cerdo y ½ kilo de carne de ternera, molidos. Salpimentar. Amasar bien la masa y dejarla reposar seis horas. Con las manos hacer pelotitas de un solo tamaño, aplastarlas en forma de tortitas de 1 centímetro de espesor. Asarlas a la parrilla de uno y otro lado o en una sartén con un poco de aceite a fuego lento. Colocarlas luego en una fuente que se ha calentado. Se sirven bien calientes con bastante cebolla picada en cuadritos.

Podvarak - Chucrut con arroz

Ingredientes:

- 2 kilos de chucrut picadito en plumas.
- Aceite
- 2 a 3 cebollas
- Un poco de pimentón.
- Pimienta
- 1 taza de café de arroz.
- Caldo de pollo.



Preparación:

En el aceite caliente freír la cebolla en cuadritos. Sobre la cebolla medio frita, agregar el chucrut, revolver bien, dejarlo cocer a fuego lento hasta que el chucrut esté blando y un poco doradito. Durante la cocción del chucrut, ir agregando caldo de pollo cuando sea necesario. Añadir pimentón, pimienta a gusto y una taza de arroz bien lavado.

Este plato es fuerte y se sirve durante el invierno, casi siempre acompañado con pavo asado o chuletas fritas de cerdo. Es bueno poner salsa de carne sobre el chucrut.

Pogače - Sopaipillas



Preparación:

Se aprovecha la masa de pan de levadura.

Se deja leudar y se uslerear la masa y se cortan del tamaño de un plato hondo, se dejan subir nuevamente, se pinchan y se fríen en aceite caliente.

Predjela pršut, masline i sir - Entrada de jamón crudo, aceitunas y queso

Ingredientes:

- Pršut (jamón crudo).
- Aceitunas negras grandes.
- Queso parmesano en trozo.



Preparación:

En una fuente o individual en cada plato de entrada, poner tajadas del jamón, puede ser doblado o en rollitos, queso parmesano cortado en triángulos y aceitunas negras. Si desea puede adornarse con lechuga y tomates.

Es una entrada o plato para compartir muy característico de Croacia.

Priene Lignje - Calamares jugosos

Ingredientes:

- Calamares
- Jugo de limón (optativo).
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta.



Preparación:

Se lavan los calamares en agua fría, se saca una espina chata que está a lo largo del cuerpo, los ojos, al sacarlos, romperlos antes y se les quita también un bolita dura que tienen en la cabeza tratando de no romper el cuerpo. Dejarlos en un colador para que estilen bien, durante media hora. Aderezarlos con sal y pimienta.

En un sartén hondo o wok colocar aceite de oliva. Una vez bien caliente vaciar los calamares; cocer de 20 a 30 minutos hasta que se concentre el jugo.

Antes de retirar verter unas gotas de limón y servir en una fuente extendida.

Priene lignje - Calamares Fritos

Ingredientes:

- Calamares frescos chicos.
- Harina
- Aceite de oliva virgen.
- Limón.



Preparación:

Lavar muy bien los calamares, sacarles los órganos internos, dejando la piel, quitar el cartílago que se encuentra dentro del cuerpo, dejando los tentáculos enteros, si son muy grandes cortarlos a la mitad.

Secarlos muy bien.

Cortar en aros de 0,80 a 1,3 centímetros de grosor.

Pasar por harina.

Freír en abundante aceite caliente.

Servir bien calientes apenas fritos, agregarles sal.

Servir acompañados con papas fritas y gajos de limón.

Punjene lignje - Calamares rellenos

(Entrada para 6 personas)

Ingredientes:

- 1 Kilo de calamares grandes o 1 kilo de vainas de calamares.
- 2 cucharadas grandes de arroz.
- 1 y ½ cebolla
- 3 dientes de ajo
- Sal, pimienta, pimentón picante, orégano.
- ½ vaso de vino
- 2 hojas de laurel
- 1 tomate.
- Salsa de tomates
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 taza de vinagre de vino.
- Palillos (escarbadientes).



Preparación:

Retirar la cabeza de los calamares y lavar las vainas. Picar los tentáculos y reservar. Sancochar 2 cucharadas grandes de arroz y hervir en agua con sal por 2 o 3 minutos. Colar y reservar.

Relleno: Sofreír en aceite de oliva media cebolla picada y dos dientes de ajo picado, agregar el picado de los tentáculos y cabezas, aliñar con sal, pimienta y media cucharadita de pimentón picante, medio vaso de vino blanco, agregar el arroz y cocinar por 2 o 3 minutos y retirar del fuego. Rellenar las vainas con una cuchara chica y cerrar con un palillo, reservar. Cortar una cebolla en rodajas finas, cubrir el fondo de una olla con ellas. Poner los calamares rellenos ordenados, aliñar con sal, pimienta en grano, un diente de ajo picado, dos hojas de laurel en pedazos y un tomate picado. Cubrir con rodajas de cebolla, orégano y dos cucharadas soperas de aceite de oliva, 3/4 taza de vinagre de vino. Poner a fuego medio, una vez que hierva bajar el fuego y dejar hervir por 20 minutos y retirar.

Servir frío o caliente.

Punjene lignje - Calamares rellenos

Ingredientes:

- 2 kg. de calamares grandes.
- 3 cucharadas de aceite.
- ½ taza de leche
- 2 huevos crudos
- Sal, pimienta, nuez moscada.
- 2 tarros de tomate
- 2 tarros de arvejas (optativo).
- 2 cebollas picadas finas.
- 4 rodajas gruesas de pan.
- 2 huevos duros
- 2 atados de perejil picado.
- Escarbadientes
- 1 taza de caldo, ojalá de pescado.



Preparación:

Se lavan los calamares en agua fría, se les saca una espina chata que está a lo largo del cuerpo; los ojos, al sacarlos, romperlos antes y se les quita también una bolita dura que tienen en la cabeza, tratando de no romper el cuerpo. Picar los tentáculos y las partes buenas, como los calamares muy pequeños o rotos.

Freír en el aceite la cebolla, una vez transparente agregar lo que se picó de los calamares, dejar reducir un rato, retirar y enfriar. Mezclar el pan desmenuzado remojado en leche, bien exprimido, los huevos duros picados, los crudos enteros, el perejil picado, sal, pimienta, nuez moscada y se revuelve bien. Con una cucharita se rellenan los calamares, se cierran con un escarbadiente y se colocan en la siguiente salsa.

En una cacerola ancha y baja se coloca un dedo de aceite, se doran los calamares, se agregan los tomates, el vino blanco, se deja reducir un rato, se le agrega ½ cucharadita de azúcar o endulzante, 2 tazas de caldo, sal, pimienta y se deja cocinar lentamente. Por último, agregar las arvejas, hervir un rato y se sirve rodeado de arroz blanco.

Punjene paprike - Pimientos morrones rellenos

Ingredientes:

- 1 kg de pimientos morrones pequeños
- 50 ml de aceite
- 2 cucharadas de harina
- 3 cucharadas de concentrado de tomate.
- Sal.



Relleno:

- 700 g de carne molida.
- 2 cebollas cortadas en brunoise (cuadritos pequeños).
- 3 dientes de ajo finamente picados,
- 1 cucharada de ají de color.
- 1 cucharada de sal
- 1/2 cucharada de pimienta en polvo.
- 6 cucharadas de arroz
- 1 cucharada de perejil picado.
- 1 cucharada de Vegeta (o medio cubito de caldo de verduras).

Preparación:

Lavar los pimientos y hacer un orificio en la parte del tallo y retirar las semillas. En aceite caliente sofreír cebollas y ajos, agregar la carne y condimentos y cocinar un poco. Lavar el arroz y agregar a esta preparación y dejar enfriar.

Rellenar los pimientos.

En una olla poner el aceite y dorar un poco la harina, agregar el concentrado de tomate y agua hasta obtener una salsa medianamente espesa; colocar en esta salsa los pimientos rellenos y cocinar hora y media en olla normal. Sirva con bastante salsa.

Nota de Valentina Bukvič de Maričič: Punjene paprike va muy bien con papas o sólo con pan. Los pueden congelar siempre y cuando estén seguros que la carne no haya sido congelada antes. En mi casa ocupamos una mezcla de carne molida de vacuno y cerdo (70/30), el cual, -según mi opinión- es la proporción ideal.

Este mismo relleno mi mamá lo ocupa para rellenar zapallitos italianos, tomates y cebolla.

Raci na brudet - Camarones salteados

Ingredientes:

- 1 kilo de camarones limpios.
- 4 cucharadas de aceite.
- 4 dientes de ajo
- Perejil
- Sal
- Pimienta.



Preparación:

En el aceite freír los ajos bien picaditos. Agregarle el perejil bien picadito, sal a gusto y los camarones limpios.

Cocer a fuego lento unos 15 minutos.

Agregarle un poco de pimienta.

Se sirven calientes.

Raznjici - Brochetas de carne

Ingredientes:

- 1 kilo de filete o lomo de cerdo.
- 100 gramos de tocino ahumado (optativo).
- 2 a 3 cebollas
- 2 a 3 pimientos
- Aceite
- Sal, pimienta.
- Fierritos o pinchos de madera.



Preparación:

Cortar la carne en pedacitos de 3 a 4 centímetros, también el tocino, cebollas y pimientos. Poner en un bol y salpimentar a gusto.

Tomar los fierritos e ir colocando un pedazo de carne, un pedazo de cebolla, un pedazo de tocino, un pedazo de pimiento y otra vez lo mismo hasta colocar 6 a 7 pedazos de carne en un fierrito. Continuar hasta terminar con todos los ingredientes.

Poner los fierritos sobre la parrilla o en el horno. Asarlos por ambos lados y, de vez en cuando, rociarlos con un poco de aceite.

Pasarlos luego a una fuente previamente calentada.

Servir bien calientes.

Restavani krompir - Papas doradas

Ingredientes:

- 1 kilo de papas
- 1 cucharada grande de mantequilla o aceite.
- 1 cebolla
- Sal, pimienta, perejil.



Preparación:

Cocer en agua con sal un kilo de papas bien lavadas, pelarlas y cortarlas en rodajas. En una cucharada grande de mantequilla o aceite caliente dorar una cebolla bien picada en cuadraditos. Agregarle las papas cortadas, revolver bien y continuar friendo un poco más. Sazonarlas con sal y pimienta a gusto y si se desea, ponerle perejil picado.

Se sirve con carne asada y es más sabrosa si se rocía con el jugo de la carne asada.

Riži Biži - Risotto de arroz con arvejas (c/arroz integral)

Ingredientes:

- 500 gramos de arroz blanco o integral.
- 350 gramos de arvejas
- 100 gramos de mantequilla.
- 60 gramos de cebolla.
- 30 gramos de perejil fresco.
- 30 gramos de sal
- 1/8 cucharadita de pimienta.



Preparación:

Sofreír la cebolla finamente picada en la mantequilla y cuando esté transparente añadir las arvejas y el perejil picado. Añadir un poco de agua y cocinar hasta que las arvejas estén casi cocidas y el líquido se evapore.

Añadir un poco más de mantequilla y el arroz, sofreír un poco y agregar el agua, sal y pimienta.

Cocinar el arroz revolviendo ocasionalmente hasta que esté listo.

Poner el arroz en un recipiente para horno, enmantecado y ponerlo en horno precalentado (180°) durante 15 minutos. Servir caliente.

Riži Biži - Risotto de arroz con arvejas

Ingredientes:

- 1 taza grande de arroz.
- 2 tarros de arvejas finas.
- 6 dientes de ajo
- 100 gramos de tocino.
- Perejil
- 1 cubito de caldo de carne o caldo y sal
- 2 tazas de agua hirviendo y algo más, si es necesario.
- Aceite de oliva.



Preparación:

Se pone el aceite de oliva en una olla donde se dora el ajo, tocino y perejil, todo picado. Una vez dorado, se agregan las arvejas y se deja hervir, moliendo la mitad de las arvejas para que se haga una salsa espesa a la que se le agrega el cubo de carne disuelto en una gota de agua hirviendo. Luego se le agrega el arroz y las dos tazas de agua hirviendo y se deja cocer hasta que se espese y el arroz esté al dente.

Si se espesa mucho y el arroz aún no está cocido se le va añadiendo agua, sin dejar de revolver.

Se sirve solo o con un trozo de carne.

Se puede espolvorear con queso rallado parmesano al servir.

Slane Kiflice - Panes salados

Ingredientes:

- 200 ml. de leche tibia.
- 1 cucharada colmada levadura instantánea.
- 1 cucharadita de azúcar.
- Una pizca de harina
- 1 kg. de harina 0000
- 125 gr. de mantequilla
- 1 taza de aceite
- Sal, sésamo
- Jamón y/o queso (opcional).



Preparación:

Preparar la levadura con la pizca de harina, leche tibia y el azúcar en un recipiente y dejar descansar 15 minutos.

En un bol poner el kilo de harina, agregar la mezcla de la levadura, el aceite y sal, revolver todo con una cuchara de palo; la masa tiene que ser muy suave al tacto y tiene que despegarse del bol. Dejar descansar ½ hora.

Separar la masa en 4-5 pelotitas, uslerearlas en forma circular y cortar en 8 triángulos, (si va a rellenar con jamón/queso poner un trozo en la parte más ancha y enrollar hacia el lado mas angosto). Ponerlos en una lata y dejar leudar, hornear por 20-30 minutos a 200 °C o hasta dorar, al sacar pincelar con mantequilla derretida, rociar con sal y sésamo.

Sarma - Rollitos de repollo rellenos

Ingredientes:

- 1 repollo mediano, ojala fermentado.
- 4 chuletas ahumadas.
- 3/4 kg. de carne de res molida.
- 1 kilo de chucrut
- 1/4 de kg. de carne de cerdo molida
- 2 cucharadas de aceite de oliva.
- 1 yema de huevo
- 2 cucharadas de harina.
- 1/2 taza de arroz blanco pimentón picante.
- Sal y pimienta al gusto, agua.
- 1/4 taza de tocinita ahumada picadita.



Preparación:

Hervir el repollo, en una olla grande con abundante agua. Una vez que se sienta que entra un cuchillo en la base dura del repollo, retirarlo del fuego, colar el agua y dejar enfriar para poder trabajar con él. Si el repollo ya está fermentado se van sacando las hojas y se sigue el procedimiento. Una vez frío, corte la base dura y separe las hojas individualmente. A cada hoja se le debe rebanar la parte gruesa central, de manera que la hoja sea flexible y se pueda enrollar. En una fuente grande, mezclar bien las dos carnes molidas, la yema, el arroz, la tocinita, la sal y la pimienta. Deje reposar 15 minutos. Poner una hoja de repollo en la palma de la mano. En el centro de la hoja, coloque una cucharada con el relleno y doblar la hoja de manera que cubra el relleno y los extremos como si fuera un rollito. Envuelva de manera que el relleno no se salga de la hoja durante su cocción. Lavar, escurrir y exprimir el chucrut. Colocar en el fondo de la olla una capa de chucrut o cebolla a la pluma en aceite caliente, y tomates en tarro picaditos. Encima haga una capa con los rollitos puestos uno al lado del otro, coloque encima 2 chuletas y 2 salchichas y repetir las capas anteriormente mencionadas. Vierta agua en la olla hasta que cubra 2 centímetros por encima de todos los ingredientes y cocine durante una hora. Para preparar el sofrito, caliente el aceite en una olla. Aparte, añada la harina y cuando ésta tome un tono dorado, agregar páprika húngara picante. Retire del fuego, agregar una taza de agua fría, revuelva bien, hasta que no queden grumos y coloque nuevamente en el fuego, revolviendo siempre hasta que espese. Esta es una receta tradicional común en la mesa navideña y de año nuevo en Croacia. Se sirve con papas al vapor, salteadas o en puré.

2 Sarma - Rollos croatas de chucrut

Ingredientes:

- 1,5 kilo de repollo fermentado
- 150 gramos de cebollas
- 500 gramos de carne molida
- 300 gramos de tocino seco y ahumado.
- 500 gramos de carne de cerdo
- 5 gramos de manteca de cerdo
- 200 gramos de tocino.
- 3 gramos de harina
- 2 huevos
- 2 gramos de pimentón,
- 15 gramos de sal
- 10 gramos de pimienta en polvo.



Preparación:

Quitar las hojas del repollo con cuidado, lavarlas y cortar la parte gruesa en la parte inferior de cada hoja (cortar triangular). Mezclar la carne molida de vacuno, cerdo y tocino picadito. Agregar los huevos y la cebolla finamente picada. Añadir sal, pimienta y mezclar. Poner la hoja del repollo en la palma de la mano y poner la mezcla de las carnes y hacer un pequeño paquete, cuidando de cerrar los extremos.

Tomar una olla bien grande y poner los sarmas en ella. En el fondo se coloca el tocino ahumado, con la piel si es que tiene alguna. Se pone una capa de sarmas, una capa de tocino o las costillas de cerdo. Añadir también chucrut cortado en medio. Después, verter dos tazas de agua. Cocinar durante 1 hora a fuego suave. Se puede tomar una olla pequeña, derretir la manteca, agregarle la harina y freír hasta que esté de color café, añadir el pimentón y un poco de agua fría y hacerlo cremoso (esto se llama ajmbren). Añadir esto en los sarmas y cocinar de 2 a 3 horas. La mejor sarma es la del día siguiente, no el día que se ha preparado. Se puede comer toda la semana, también se pueden congelar porciones. Se come con papas cocidas, puré de papas o con restavani krompir.

El origen de esta comida croata es turco.

Sarma - Niños envueltos

Ingredientes:

- 1 repollo blanco (ojala fermentado)
- 1 taza de arroz
- 250 gramos de carne de vacuno molida.
- 1 taza de caldo de verduras
- ¼ cucharadita de sal.
- ¼ cucharadita de pimienta.
- ¼ cucharadita de ají molido.



Preparación:

Separar las hojas del tallo del repollo. Hervir en una cacerola a fuego medio en un litro de agua. Colocar las hojas de repollo durante 5 minutos hasta que se blanqueen (si es repollo fermentado sólo hay que lavar las hojas). Retirar y reservar. Colocar el arroz en una olla con el agua hirviendo durante 5 minutos, para ablandarlo. Saltar en una sartén a fuego medio la carne con sal, pimienta y ají molido, durante 8 minutos, hasta que esté cocida. Mezclar la carne con el arroz. Rellenar las hojas del repollo con carne y arroz y se enrollan de a una hasta terminar. Colocar todos los rollos en la sartén a fuego medio-bajo, tapados con un plato dado vuelta para que no se desenrollen. Cocinar todo durante 20 minutos, echando caldo de a poco hasta que las hojas estén tiernas. También se pueden ir poniendo en una olla que tenga una camita de cebollas fritas, tomates y aliños e ir agregando caldo o agua si fuera necesario. La receta original recomienda que la carne esté muy especiada. Se puede reemplazar el ají molido por comino, perejil o lo que prefiera. Si usa repollo no fermentado puede agregar chucrut entre las capas de los sarma. Acompañar con puré de papas o lo que desee.

Sogan doma - Hojas de cebolla rellenas

Ingredientes:

- 600 gramos cebolla morada o blanca (cabezas alargadas).
- 100 gramos de cebolla morada para el relleno
- 400 gramos de posta negra (puede ponerse una parte de pulpa de cordero).
- 80 gramos de arroz
- 2 a 3 cucharadas de aceite.
- Sal, pimienta
- Puré de tomates
- Pimentón
- un poco de vinagre o crema ácida
- 1 litro de leche ácida
- 1 huevo
- Caldo de pollo



Preparación:

Moler la carne con la cebolla. Salpimentar, freír el arroz bien lavado y agregarlo a la carne. Revolver bien. Agregar el huevo y volver a revolver todo. Lavar bien las cebollas, cortarles las puntas y ponerlas a cocer en agua tanto para que no se deshagan y para que se puedan separar enteras las hojas de adentro, una por una. Retirar del fuego, escurrirlas y agregarles agua fría. Ir apretando las cebollas con los dedos y sacando las hojas de adentro, una por una. Tirar la primera hoja con la cáscara, para rellenarlas. Rellenar las hojas de cebolla con la carne y colocarlas en una cacerola. Cubrirlas con agua y caldo de pollo, solamente para sumergirlas. Agregar un poco de vinagre o crema ácida. Presionarlas con un plato para que no floten en el agua. Cocerlas a fuego fuerte hasta que suelten hervor y después bajarlas a fuego lento. Agregarles un poco de pimentón y cocerlas hasta que estén bien cocidas. Servir acompañadas con la leche ácida.

Soparnjark - Pastel de Acelgas

Ingredientes:

Relleno:

- 1 kilo de acelga
- 1 cebolla mediana
- 3 ramas de yerbabuena.
- Sal (poca).

Masa:

- 2 tazas de harina
- Sal
- 2 cucharadas de aceite.
- Agua hirviendo.

Para cubrir:

- Aceite de oliva (sólo para mojar cubierta).
- 200 gramos de nueces picadas.
- 3 dientes de ajo picados
- ½ taza de azúcar o endulzante.



Preparación:

Relleno: Se lavan las acelgas y la yerbabuena (sin tallos), se pican ambas no muy finas, se agrega la cebolla picada en cuadritos finos, se mezcla todo con un poco de aceite y se deja reposar en un bol desde la noche al día siguiente.

Masa: En un bol poner la harina, una pizca de sal y un chorrito de aceite. Agregar el agua hirviendo para formar la masa (revolver con cuchara de palo). Estirar la masa sobre la tabla enharinada para dejarla bien delgada. Dividir en dos partes iguales, poniendo la primera en una asadera enmantequillada y cubrir con el relleno, tapar con la otra parte, sellar los bordes y poner al horno fuerte hasta que se dore y retirar. Terminación: Una vez frío el pastel, mojar la superficie con aceite, cubrir con las nueces y el ajo picado y rociar con azúcar o endulzante. Servir cortado en tiras de aproximadamente 4 a 8 centímetros.

Soparnjak - Pastel de acelga croata

Ingredientes:

Masa:

- 1 kilo de harina
- 1 cucharada de postre de sal.
- 3 cucharadas de aceite.
- 1 cucharada de vinagre.
- Agua tibia para unir.

Relleno:

- 3 kilos de acelga
- 1 paquete de perejil.
- ½ cebolla
- 150 gramos de pasas corrientes
- Sal y azúcar o endulzante para aliñar.
- 100 cc. de aceite de oliva.
- 100 cc. de aceite vegetal
- 1 taza de nueces molidas o picadas.



Preparación:

Lavar la acelga, sacar el tallo, escurrirla bien y secarla. Se pica como para ensalada, se agrega el perejil picado, pasas negras picadas en dos, se aliña con sal, azúcar o endulzante, aceite de oliva y aceite vegetal, revolver bien. Hacer una masa con harina, sal, vinagre, un poco de aceite común y unir con agua tibia. Dejar descansar tapado con film plástico, durante una hora. Sacar una porción, uslerear no demasiado delgada, colocar en la chapa del horno bien aceitada, dejando que sobresalgan los bordes. Colocar una porción gruesa de acelga y se tapa con otro pedazo de masa uslereada, uniendo los dos bordes como lulo; se pincha la parte de arriba con un tenedor y se cocina en horno medio hasta que dore. Retirar y enfriar. Mientras tanto, en bastante aceite, se fríe la cebolla cortada a la pluma hasta que quede transparente, en el aceite poner las nueces molidas, revolver unos segundos y retirar inmediatamente. Con un pincel desparramar sobre el pastel. Espolvorear azúcar o endulzante. Dejar reposar toda la noche. Al otro día eliminar las orillas y cortar en cuadraditos.

Nota: Receta de Omiš y alrededores. En Kučice en vez de cebolla se le pone ajo encima. En Kastel Stablicno no se coloca nada encima.

Svježe tjestenina - Pasta fresca

Ingredientes:

- 600 gramos de harina
- 6 huevos
- 6 cucharadas de agua templada (opcional).
- 1 cucharada de aceite.
- 1 cucharadita de sal.



Preparación:

Formar un volcán con la harina, agregarle sal, poner los huevos sobre el hueco de la harina. Con la ayuda de un tenedor incorporar la harina de los laterales y mezclar con el huevo, hasta poder trabajar la masa con las manos. Amasar. Estirar la masa con la palma de la mano y luego doblarla hacia el cuerpo de manera sucesiva hasta conseguir una masa firme y homogénea. Cortar la masa por la mitad y comprobar si la superficie es lisa y no presenta grumos.

Envolver la masa en papel film y dejar reposar una hora.

Tomar la máquina de pasta y cortar ésta a gusto.

Cocinar en una olla con agua caliente con sal y un poquito de aceite, hasta que quede al dente (1 a 2 minutos),

Si no se cuenta con la máquina de pasta, estirar ésta, enrollar y cortar con cuchillo en tiras delgadas, según lo desee. Dejar reposar en un mantel con harina para que se sequen y endurezcan.

Šopska - Ensalada Shopska

Ingredientes:

- 300 gramos de tomates.
- 2 pimientos rojos
- 50 gramos de cebolla.
- 1 ají verde
- 1 pepino
- 100 gramos de queso blanco rallado
- 2 huevos cocidos
- Sal
- Pimienta
- ½ litro de aceite de oliva.
- Perejil.



Preparación:

Cortar la cebolla en daditos y trocear los tomates, el pepino y los pimientos en piezas de tamaño medio. Cortar el ají en círculos pequeños. Mezclar todo bien y aderezarlo con un chorro de aceite de oliva.

Decorar la ensalada con el queso, el huevo y el perejil picado.

También se puede optar por cualquier queso fresco o graso.

Receta Búlgara.

Špinat - Crema de espinacas

Ingredientes:

- 2 kilos de espinacas
- 1 taza de leche
- 100 gramos de mantequilla.
- 4 cucharadas de harina.
- Sal
- Pimentón
- 2 huevos
- 1 diente de ajo



Preparación:

Lavar bien la espinaca con agua fría y cortarla. Hervir unos minutos en agua caliente.

Meter la espinaca en el colador y verter agua fría. Agregarlas en trozos pequeños en una olla.

Se fríe la espinaca (previamente hervida) en mantequilla con ajo finamente picado, se añade la harina, una cucharadita de sal.

Unir todo bien y añadir un poco de leche a la densidad deseada.

Agregar especies a gusto con sal y pimienta.

Dejar cocer hasta que todo se convierta en una crema y que la espinaca quede tierna, unos 20 minutos. (Se puede pasar por licuadora).

Si es demasiado espesa añadir un poco de leche.

Al final mezclar la espinaca con los huevos y dejar que se espese un poco.

Dejar descansar 10 minutos y servir.

Šufigon - Arroz con hígado de cordero

Ingredientes:

- 1 cebolla mediana
- 2 dientes de ajo
- 1 tarro de salsa de tomates.
- Aceite de oliva virgen.
- 2 hojas de laurel
- Sal, pimienta
- 1 cucharada de azúcar o sustituto del azúcar.
- Un chorro de vinagre.
- Un poco de agua.



Preparación:

Se pica la cebolla y el ajo y se fríe en aceite caliente, se le agrega el hígado de corderito cortado en pequeños dados o molido, se deja freír un rato, se le agrega la salsa de tomates, laurel, sal, pimienta, azúcar o sustituto de azúcar, un chorro de vinagre y un poquito de agua y se deja cocinar lentamente.

Se sirve acompañado de arroz o puré de papas.

También se puede hacer un risotto con este tuco.

Receta de la Sra. Lenka Dasenčić de Mikasić

Taralli - Galletitas saladas mediterráneas

Ingredientes:

- 400 gramos de harina.
- 150 ml. de vino blanco
- 120 ml. de aceite de oliva virgen.
- Aliño mediterráneo (puede ser ajo deshidratado, romero, cebolla deshidratada, semillas de hinojo, comino, un poco de queso, guindillas, etc.).
- Pimienta y sal.



Preparación:

Poner la harina en un bol, agregarle los aliños, el aceite y vino y mezclar con las manos. Dejar reposar 10 minutos, mientras precalentar el horno a 200 °C.

Poner en una olla abundante agua y hacer hervir.

Ir haciendo bastoncitos con la masa de 8 a 10 centímetros de largo y de un dedo meñique de grosor. Hacer un lacito, aplastar ligeramente para que no se abran y hervir 10 en 10 hasta que suban a la superficie.

Sacar con una espumadera a un escurridor.

Al terminar, hornear con ventilador en bandeja unos 30-35 minutos, hasta que estén ligeramente dorados.

Dejar enfriar y servir con queso, embutidos, paté, etc. Y algo para beber, por supuesto.



Recetas Dulces



Vaniljin šećer - Azúcar de Vainilla

Ingredientes:

- 1 o 2 vainas de vainilla: elegir vainas de calidad (no tienen por qué ser las más caras, bastará con que no estén secas o mal conservadas).
- 1 kg. de azúcar o azúcar flor.
- 1 bote hermético de cristal.



Dado que la mayoría de azúcares de vainilla que se comercializan están hechos a base de aroma artificial de vainilla, que nada tiene que ver con los aromas naturales de las vainas de la vainilla, seguramente nos veremos en la necesidad de elaborar nuestro propio azúcar de vainilla. Esta sencillísima receta es para siempre tener azúcar de vainilla natural y de calidad, listo para usar en las recetas e incluso para aromatizar el té o el café.

Procedimiento:

Cortar las vainas longitudinalmente y después trocearlas.

Llenar el bote con el azúcar y añadir las vainas de vainilla.

Dejarlo reposar 8-10 días antes de usarlo.



Bračka torta - Torta de la isla de Brač

Ingredientes:

Masa:

- 8 yemas
- 2 cucharadas de aceite.
- 300 gr. de azúcar
- 1 naranja
- 300 gr. de harina 0000
- 4 huevos
- Polvos de hornear
- 1 limón
- Azúcar de vainilla

Relleno:

- 700 gr. de nueces
- 600 gr. de azúcar
- Azúcar de vainilla
- 8 claras
- Jugo de limón



Preparación:

Masa: Mezclar con batidora de mano los huevos, harina, polvos de hornear, azúcar y aceite. Agregar la ralladura de 1 limón y de naranja. Hornear 25 minutos a 180°C. Mientras se hornea el biscocho preparar el relleno.

Relleno: Cocinar todos los ingredientes en una olla a fuego lento hasta que se dore.

Agregar encima del biscocho y seguir horneando otros 10-12 minutos a 200°C.

Buhle - Pancitos dulces

Ingredientes:

- 100 ml. de leche tibia.
- Una pizca de sal
- 12 gr de levadura azúcar flor
- 1 cucharada de azúcar, mermelada o nutella para rellenar.
- Harina para la levadura (1 cucharada).
- 1 huevo
- 1/2 kg de harina
- 150 a 200 ml. de leche tibia.
- 5 cucharadas de azúcar
- 125 gramos de mantequilla
- 12 gramos de azúcar de vainilla



Preparación:

En leche tibia deshacer la levadura y agregar el azúcar y la harina, dejar 15 minutos que leude.

Agregar a la levadura la harina, azúcar, mantequilla, huevo, sal y el azúcar de vainilla, ir agregando la leche según se necesite. Mezclar hasta que la masa esté suave y se desprege del bol.

Dejar 30 minutos en un lugar tibio, luego uslear hasta que quede de 2 cm de espesor.

Cortar cuadrados de 5x5, en el centro de cada cuadrado poner el relleno, juntar las puntas y cerrar hasta dejar el relleno dentro de la masa. Disponer las pelotitas en una fuente previamente untada con aceite y dejar algo de espacio entre ellas para que no se peguen entre sí. Dejar descansar 15 minutos en un lugar tibio. Hornear 20 min a 180°C. Al sacar pincelar con mantequilla derretida y espolvorear con azúcar flor.

Bajadera - Pastelito de Croacia

Ingredientes:

- 300 gramos de galletas María o de vainilla.
- 150 gramos de azúcar.
- 80 gramos de mantequilla.
- 180 ml. de agua
- 200 gramos de nueces.
- 50 gramos de chocolate en polvo.
- 100 gramos de chocolate para glaseado.
- 2 cucharadas de aceite.



Preparación:

Moler las galletas hasta que queden como harina, se puede utilizar procesadora o una bolsa de papel y se les pasa encima el uslero. Moler las nueces. Colocar en una olla el agua y el azúcar, que hierva y se disuelva esta, agregarle la mantequilla y que de un hervor. Retirar del fuego. Ir poniendo la harina de galletas y las nueces molidas y formar una masa. Dividir la masa en dos. En una de las partes agregar el chocolate molido y mezclar muy bien. Tenemos una masa clara y otra oscura. Cada una de ellas dividir las en dos. Forramos un molde cuadrado de 18x18 aproximadamente, con papel de mantequilla.

Comenzar poniendo una capa de masa oscura, estirada, sobre el molde, estirla hasta los bordes con las manos y/o un vaso pequeño. A continuación le ponemos una capa de la masa clara, para esto extender la masa en un papel de mantequilla y estirla cuadrada, ponerla en el molde acomodándola, que lo cubra todo. Hacemos lo mismo con la masa oscura y después la clara. Disolver el chocolate para glaseado a baño María, agregarle el aceite y mezclar bien. Poner este glaseado en el molde encima de las capas y ponerlo al refrigerador por al menos 4 a 6 horas o mejor prepararlo el día anterior.

Cortar el pastel en cuadraditos pequeños.

Biškotine - Bastoncitos

Ingredientes:

- 400 gramos de huevos pesados con cáscara.
- 400 gramos de azúcar granulada.
- 400 gramos de harina.
- 1 cucharadita de esencia de vainilla.
- ½ taza de maníes tostados y picados o nueces picadas.



Preparación:

Se pesan los huevos enteros, ese mismo peso en azúcar y harina.

Se batan los huevos con el azúcar hasta formar una espuma, se agrega suavemente la harina y la vainilla y el maní o nueces.

En molde enmantequillado o asadera se cocina.

Se deja enfriar y se cortan tajadas delgadas y se coloca sobre la placa del horno. Poner al horno hasta estar dorados.

Se guardan en latas cerradas.

Son ricas, al comerlas remojar en oporto.

Receta de la Sra. Danka Matić de Damianović

Bobići - Galletitas de nuez

(180 a 200 unidades)

Ingredientes:

- 1 kilo de nueces molidas
- 1 kilo de azúcar flor
- 4 huevos batidos
- 1 cucharada de marrasquino o ron
- Un poco nuez moscada.
- Ralladura de 1 limón
- 2 cucharadas de galletas molidas.
- Gotas de vainilla
- 2 cucharadas de cocoa.



Preparación:

Mezclar las nueces con el azúcar flor, agregar los huevos, licor, nuez moscada, ralladura de limón.

Se une y amasa bien, se divide en dos porciones: a una parte se le ponen dos cucharadas de cocoa y a la otra, dos cucharadas de galletas molidas y unas gotas de vainilla.

Formar pelotitas del tamaño de una nuez, colocarlas bien separadas en una lata enmantequillada y presionarlas con el dedo en el centro.

Dejarlas reposar de un día para otro. Cocer en horno suave de 20 a 25 minutos.

Božićne zvjezdice - Estrellitas de Navidad

Ingredientes:

- 300 gramos de harina
- 2 cucharaditas de polvos de hornear
- 100 gramos de azúcar.
- 150 gramos de mantequilla sin sal.
- 1 huevo
- Ralladura de limón, mermelada y azúcar flor.



Preparación:

Mezclar la harina con el polvo de hornear y el azúcar. Agregar el huevo y ralladura de limón, mezclar bien. Agregar la mantequilla cortada en hojitas y hacer la masa.

Dejar reposar la masa en el refrigerador 1 hora.

Cuando la masa esté fría, estirarla en una superficie a la que le ponemos un poco de harina. La masa tiene que quedar delgada, de no más de unos milímetros de espesor. Con el molde cortas las estrellitas (la mitad con un hoyo en el centro, puede ser con la tapa de un lápiz) y ponerlas en una lata con papel de mantequilla.

Hornear de 7 a 10 minutos a 170 grados. No deben ponerse amarillas, tienen que verse como crudas y estar blandas. Sacarlas del horno y, mientras estén calientes, espolvorear, las con el hoyo con azúcar flor. Dejar que se enfríen. A las otras estrellitas (sin hoyo) ponerles mermelada y pegarlas con las que tienen azúcar flor.

Božićni kolač od cimeta - Queque navideño de canela

Ingredientes:

- 1 taza de agua
- 1 taza de azúcar
- 1 taza de nueces en mitades
- ½ taza de pasas rubias grandes enteras.
- ½ taza de frutas confitadas.
- 1 ½ taza de harina
- 1 cucharadita de bicarbonato.
- ½ cucharadita de polvos de hornear.
- 50 gramos de margarina
- ½ cucharadita de canela, pizca de clavo de olor.
- 1 cucharadita de vainilla.
- 1 cucharadita de licor (opcional).



Preparación:

Poner a fuego suave margarina, agua, azúcar y todos los frutos secos (menos la harina, bicarbonato, polvos de hornear y licor), que hierva durante 5 minutos, más o menos.

Dejar enfriar y en forma envoltente agregar harina, polvos de hornear, bicarbonato y licor.

Vaciar al molde y poner en horno bajo por 45 minutos más o menos.

Desmoldar ya frío.

Brački paprenjaci - Galletas de pimienta de Brač

Ingredientes:

- 250 gramos de miel
- Pimienta y sal
- 2 yemas
- 1 cucharada de canela.
- 250 gramos de azúcar.
- 680 gramos de harina.
- 250 gramos de mantequilla.
- 1 cucharadita clavo de olor en polvo.
- 1 cucharadita de polvos de hornear.



Preparación:

Se disuelve al fuego la miel y la mantequilla hasta que hierva. Luego se le agrega el azúcar, la canela, la punta de un cuchillo de pimienta, pizca de sal y el clavo de olor.

Después se le agregan las yemas, la harina y polvo de hornear.

Formar la masa y dejar enfriar envuelta en papel film, por media hora. Se puede dejar hasta el otro día.

Estirar delgada de más o menos medio centímetro. Cortar figuras. Poner en las latas enmantequilladas y cocinar en horno medio, que no se doren mucho.

Se pueden guardar en latas y duran bastante.

Esta es una receta que en Croacia se prepara para Navidad.

Breskvice - Duraznitos a la Croata

Ingredientes:

Masa:

- 250 gramos de mantequilla blanda.
- 350 gramos de harina
- Vainilla
- 1 cucharadita menos que rasa de polvos de hornear (sólo un poquito)
- 150 gramos de azúcar flor.
- 5 yemas cocidas.

Relleno:

- 100 gramos de mantequilla blanda
- 100 gramos de azúcar flor.
- 100 gramos de nueces molidas.
- 1 cucharadita de cocoa.
- Migas (que quedan de la preparación), licor o vainilla.

Pintado:

- Leche, licor o vainilla, colorante verde o amarillo y rojo, azúcar granulada.



Preparación:

Formar una masa suave con las yemas cocidas y pasadas por colador, azúcar flor, mantequilla blanda, harina, polvos de hornear. Dejar descansar una media hora, debe quedar la consistencia de la plasticina. El relleno se prepara con mantequilla blanda, azúcar flor, nueces molidas, un poco de cocoa y las migas sobrantes. Formar una crema firme, si está blanda agregar más nueces, azúcar o migas. Con la masa formar bolitas de un tamaño menor que una nuez y poner en una lata, separadas, dejando bastante espacio entre ellas, a horno regular 10 minutos más o menos. Las galletas deben quedar de un color pálido, no doradas.

Una vez frías y con un cuchillito puntado ahuecarlas en la parte plana. Las migas sobrantes se agregan al relleno. Rellenar las masitas y cubrir con otra mitad.

Pintado: En una taza de leche con una cucharadita de licor o vainilla, poner unas gotitas de colorante verde o amarillo y en la otra parte unas gotitas de rojo, que quede rosado. Sumergir el durazno ya con el relleno (queda como si fuera el cuesco) en la leche rosada, como las 3/4 partes y luego en la otra, por el otro lado. Dejarlo encima de toalla absorbente. Si quieren los hacen madurar y los pintan completamente rosados. Este procedimiento se puede hacer uno o dos días antes para que se seque un poco. Pasarlos por azúcar granulada.

Brza torta sa šljicama - Torta rápida de ciruelas

Ingredientes:

Para la masa de base:

- 180 gramos de harina.
- 2 cucharaditas de polvo de hornear
- 2 sobrecitos o 2 cucharadas de azúcar de vainilla.
- Ralladura de 1 limón
- 200 gramos de azúcar
- 200 gramos de mantequilla ablandada.
- 3 huevos.

Para el relleno:

- Ciruelas, damascos y/o duraznos 1 kg (lavados, secados, cortados en gajos en cuartos u octavos de acuerdo al tamaño, deben quedar con forma)

Para la cubierta:

- 225 gramos de harina
- 180 gramos de azúcar
- 180 gramos de mantequilla ablandada.
- Canela en polvo a gusto.



Preparación:

Prender el horno, limpiar las ciruelas o la fruta elegida, descarozar y cortar en gajos. Enmantequillar el molde elegido (proporciones para un molde rectangular de 27 x 35 cm o para uno redondo de 30 cm de diámetro).

Preparar la masa colocando todos los ingredientes (la harina y el polvo de hornear se tamizan primero juntos y luego se agregan al recipiente de mezclador) y lograr una masa de consistencia blanda.

Volcar la preparación sobre el molde.

Acomodar la fruta como si estuvieras armando un tejado, apoyando suavemente.

Preparar la cubierta: Mezclar todos los ingredientes hasta que se forme un arenado grueso (streusel). Puede hacerse con las manos o con la batidora de alambres.

Cubrir la fruta acomodada y llevar al horno durante aproximadamente 1 hora, hasta que se dore la cubierta.

Quedará una preparación jugosa por el tipo de masa de base.

Carska Pita - Pie Real (El que le gustaba al Zar)

Ingredientes:

Masa:

- 200 gramos de harina.
- 100 gramos de mantequilla.
- 160 gramos de azúcar flor.
- 4 yemas
- Ralladura de limón
- 1 cucharada de marrasquino o ron.

Relleno:

- 1 taza de mermelada de damascos
- 4 claras
- 170 gramos de azúcar granulada
- 120 gramos de almendras o nueces (molidas)
- 60 gramos de almendras peladas y cortadas en tiritas o láminas



Preparación:

Preparar una masa con los ingredientes, poner la masa en un molde con aro desmontable y aplanarla con una cuchara caliente (se pone en un jarro con agua caliente), hornear un rato que dore apenas, dejar enfriar.

Poner encima una taza de mermelada de damascos, más o menos, batir las claras a nieve firmes, a las que se le agrega de a poco y batiendo el azúcar granulada, y cuando no se noten los granitos, como cuando se hace merengue, ponerle 120 gramos de almendras molidas o nueces. Poner este merengue encima de la mermelada y encima del merengue desparramar 60 gramos de almendras peladas y cortadas en tiritas o en láminas.

Hornear nuevamente para que se cocine y dore.

Receta de la Sra. Zorka Kusanović

Ciganice - Gitanitos

Ingredientes:

Masa:

- 200 gramos de mantequilla.
- 200 gramos de harina (más la que se necesite).
- 80 gramos de azúcar.
- 3 yemas
- Una pizca de sal
- Un poco de jugo de limón

Cubierta:

- 1 frasco de mermelada de frambuesa o damascos.
- 3 claras
- 150 gramos de azúcar.
- 3 barritas de chocolate de repostería (picadas a cuchillo).
- 100 gramos de nueces picadas.



Preparación:

Encender el horno a temperatura mediana.

Unir todos los ingredientes de la masa en un bol, y luego trabajar sobre la mesada hasta formar una masa suave, agregando de a poco más harina, si hiciera falta. Dejar reposar una media hora en la heladera, cubierta con un film.

Enmantequillar y enharinar el fondo y bordes de una asadera de 26 x 35 cm. Con el palo de amasar y luego a mano, cubrir con la masa preparada tanto el fondo como los bordes, bien parejo. Cubrir el fondo con la mermelada.

Las claras, el azúcar, el chocolate picado y las nueces picadas se colocan en un recipiente a baño de María, revolviendo constantemente.

Volcar esta preparación con una cuchara, de a poco, sobre la mermelada, cubriendo bien todo el fondo del molde. Colocar en horno mediano, 180 °C unos 45 minutos.

Retirar y aún tibio marcar las porciones (la parte del merengue formado) en cuadraditos. Sólo cuando se enfríe terminar de cortar.

Crni uskršnji kolač - Queque negro de Pascua

Ingredientes:

- 250 gramos de mantequilla.
- 1 taza colmada de harina.
- 1 taza de azúcar y 2 cucharadas de azúcar, para el caramelo.
- 1 taza de pasas corinto.
- 1 taza de nueces y ½ de almendras.
- ½ taza de frutas confitadas.
- 4 huevos
- 1 copa de coñac (o ron, amaretto, pelinkovać).
- 1 cucharada de polvos de hornear.
- 1 cucharadita de vainilla.
- 1 cucharadita de especias: canela, nuez moscada y clavo de olor.
- 1 cucharadita de crémor tártaro.



Preparación:

Se bate muy bien la mantequilla con el azúcar y las yemas. Se agrega la harina y la fruta picada finita y previamente revolcada en harina, luego se incorpora el licor, la vainilla y el caramelo recién preparado. Finalmente agregar las claras batidas a nieve, con movimientos envolventes (sin batir).

Se pone en molde enmantecado redondo o rectangular, a horno mediano por 1 hora cuidando que no quede crudo abajo.

Se conserva envuelto en papel aluminio y en un tarro cerrado, así conserva su humedad y sabor.

Receta de Danica Mimica Mimica (1-3-1917/25-12-1998), casada con Doimo Tafra Popović, hijos Esteban y Danilo y nietos Esteban; Danica y Vilma Tafra Ros.

Cupavci - Pastelitos de bizcocho

Ingredientes:

Bizcocho:

- 2 huevos
- 200 gramos de azúcar.
- 300 gramos de harina (2 tazas colmadas).
- 2 cucharaditas de polvos de hornear.
- 1 cucharada de mantequilla.
- 200 ml. de leche.

Cobertura:

- 1 cucharada de azúcar flor.
- 100 gramos de chocolate negro en barra.
- 1 cucharada de mantequilla.
- 1 taza de leche
- Coco.



Preparación:

Batir las yemas con el azúcar y la mantequilla que quede bien integrado.

Tamizar la harina con los polvos y agregarlo a la mezcla anterior, intercalando con la leche, mezclar bien. Batir las claras a nieve e incorporar suavemente al batido anterior.

Colocar en una fuente rectangular de unos 35x22 o similar, previamente con papel mantequilla y enmantecado el papel, por unos 30 minutos a unos 140/170 grados, dependiendo del horno (horno moderado), verificando con un palito si está listo. Una vez listo retirar y dejar enfriar sobre rejilla. Luego se cortan en cuadraditos de unos 4x4 centímetros y se reservan.

Para la cobertura, calentar la leche agregar el chocolate en pedacitos, dejar que se derrita. Agregar la azúcar flor y la mantequilla.

Que quede una cobertura líquida.

Con la ayuda de un tenedor se va pasando cada trozo del bizcocho y se untan por todos lados con la cobertura. Se pasa enseguida por abundante coco rallado.

Fabi de morti - Kolač od mrtvih - Pastel de Difuntos

Ingredientes:

- 1/4 kilo de nueces (o almendras).
- 1 huevo
- 1/4 kilo de azúcar flor.
- 1 copita de licor o vainilla.



Preparación:

Calentar el horno.

Unir todos los ingredientes hasta formar una pasta homogénea.

Sacar con una cucharita, formar pelotitas, colocarlas en pirotines de papel, ponerlos sobre la lata del horno a una temperatura mediana por 25 minutos, hasta que se doren y queden bien secos.

Durante la cocción, abrir varias veces la puerta del horno para que se vayan ahuecando en el centro.

Estos bocados son muy tradicionales en la Isla de Brač, especialmente en Pušćića y se preparan especialmente para el 2 de noviembre, día de los difuntos.

Fritule - Buñuelos

Ingredientes:

- 500 gramos de harina.
- 60 gramos de azúcar granulada
- 1 cucharada colmada de levadura instantánea.
- 2 huevos
- 50 gramos de pasas corinto
- 50 gramos de higos
- 250 cc. de leche bien tibia
- 50 cc. brandy o aguardiente
- 200 cc. de aceite de oliva.
- 100 gramos de azúcar flor (o granulada si desea).
- 1 pisco de sal
- Ralladura de naranja y limón.
- 1 litro de aceite para freír.



Preparación:

Tamizar la harina. Remojar las pasas y los higos en agua helada.

Mezclar la harina, levadura, azúcar, leche, huevos, licor, sal, aceite de oliva y ralladura de naranja y limón, formando una masa (sin grumos). Dejar levar por unos 30 minutos en un lugar cálido, tapada con papel film.

Freírlas (medidas con cucharita) en aceite caliente hasta que tomen color dorado. Sacar los fritule en un plato con papel absorbente y luego en otro y espolvorear con azúcar flor.

Fritule - Buñuelos (con yogurt)

Ingredientes:

- 25 cucharadas de harina.
- Agua tibia, la necesaria.
- 3 cucharadas de azúcar.
- 1 litro de aceite para freír.
- Cáscara de 3 limones o naranjas rallada.
- Azúcar granulada o flor para decorar.
- 3 huevos
- 100 cc de esencia de ron
- 100 gramos de pasas corinto.
- 2 cucharadas de esencia de vainilla.
- 3 yogures
- 2 cucharaditas de polvos de hornear.
- Pizca de sal.



Preparación:

Batir los huevos con el azúcar hasta que quede cremoso, agregar los yogures Añadir la harina con los polvos de hornear, ralladura de limón, pasas y azúcar de vainilla.

En vez de pasas pueden ser manzanas picadas. Con una o dos cucharitas verter la masa en aceite a fuego alto en forma de bolitas (recuerde calentar la cuchara unos segundos en el aceite caliente para que no se pegue la masa a la cucharita).

Disponer en papel absorbente.

Espolvorear los buñuelos tibios con azúcar flor.

*Pueden hacer variaciones agregándole nueces, almendras, manzana rallada o berries secos.

Hršćule - Moñas de masa fritas

(salen 40 moñas)

Ingredientes:

- 2 huevos
- 1 cucharada de azúcar o endulzante.
- ½ vaso vinero chico, licor de anís o aguardiente.
- 1 cucharada de postre de aceite.
- Harina la que absorba, (250 gramos aproximadamente).
- 1 litro de aceite para freír.
- Azúcar flor
- Papel film y toalla absorbente.



Preparación:

Batir muy bien los dos huevos con una cucharada de azúcar, agregar medio vaso de licor de anís o aguardiente y una cucharada de postre de aceite y volver a batir, agregar harina de a poco, más o menos una taza y media, hasta que se pueda amasar, que no se pegue en las manos.

Amasar bastante, tapar con un papel film y dejar descansar una media hora.

Estirar la masa bien delgada, cortar tiras de unos 3 o 4 centímetros de ancho y formar moñas.

Freírlas en aceite caliente, poner las moñas a freír y se sacan enseguida.

Se ponen en toalla absorbente. Cuando se enfrían se les pone azúcar flor.

Receta de la Sra. Angela Matukić de Kalafatović de Pučišća, Isla de Brač, y enseñada por la Sra. Olma Vukašović Kovačić de Omiš, donde hacen una receta parecida.

Hrsvaska torta od oraha - Torta de nuez croata

Ingredientes:

- 12 huevos
- 500 gramos de nueces picadas chicas
- 500 gramos de azúcar flor
- 1 cucharadita de canela
- ralladura de nuez moscada
- 1 copita de licor dulce (ojalá croata)
- Ralladura y jugo de una naranja y un limón.
- 2 cucharadas de chocolate molido, no dulce.



Preparación:

Usar un molde aro 26, fácil de desmontar, forrar con papel de mantequilla, enmantequillando el molde y luego el papel, de modo tal que sobrepase todo el contorno, al doble del alto del molde.

Batir el azúcar con las yemas.

Se le agrega todo lo demás y al final, se mezclan bien y suavemente, las claras batidas a nieve.

Se pone al horno caliente por 3/4 a 1 hora, a fuego medio.

Una vez frío se desmolda, muy cuidadosamente, se pone sobre una bandeja y se espolvorea con azúcar flor.

Receta de la Isla de Brač

Jednostavna torta keksi - Torta fácil de galletas

Ingredientes:

- 500 gramos de galletas de vino.
- 250 gramos de mantequilla.
- 250 gramos de azúcar flor
- 200 gramos de nueces molidas.
- 3 huevos
- 4 naranjas (el jugo).
- Crema chantilly
- Frutillas o frambuesas.



Preparación:

Moler las galletas, que queden como harina y se mezclan con el jugo de naranja.

A parte batir la mantequilla con el azúcar flor bastante, después ir agregando de a uno los huevos y las nueces.

Se juntan las dos mezclas y se pone en un molde alargado o redondo que esté mojado con agua fría y se deja en el frízer. Se saca unas horas antes de servir y se adorna con crema chantilly y frutillas o frambuesas.

Mantenerlo siempre en el refrigerador.

Si es necesario para la mezcla se le puede agregar un poco más de jugo de naranja.

Keksi za čaj - Galletitas para el té

Ingredientes:

- 600 gr. de harina
- 200 gr. de azúcar
- 2 cucharaditas de polvos de hornear.
- 12 gramos de azúcar de vainilla
- 250 gr. de mantequilla
- 2 huevos
- 60 ml. de leche (o la necesaria).



Preparación:

Dejar la mantequilla y huevos a temperatura ambiente.

Tamizar sobre el área de trabajo los ingredientes secos.

Agregar los huevos y la mantequilla, hasta que quede una masa firme (agregar harina o un par de cucharadas de leche, según necesite).

Dejar descansar la masa una media hora en el refrigerador.

Ir sacando bolitas de la masa, uslear la masa hasta dejarla delgada y recortar con moldes.

Cocinar a horno moderado, hasta que se doren.

Kremšnite - Pastel de crema

Ingredientes:

- 275 gramos de masa hojaldre.
- 4 bolsas de pudín de vainilla
- 220 gramos de mantequilla.
- 10 cucharadas de azúcar.
- 4 cucharadas de azúcar flor.
- 40 gramos de azúcar de vainilla.
- 2 litros de leche.
- 4 huevos
- 500 gramos de crema
- 5 cucharadas de maicena.



Preparación:

Dividir la masa en dos, uslear hasta que ambas queden del tamaño de la fuente en la cual se va a hacer la kremšnita, dar vuelta la fuente y sobre papel de mantequilla poner una de las masas, pinche con un tenedor la masa y hornear a 200 °C alrededor de 10 minutos, hasta que se dore la masa. Apartar la masa horneada, y la otra mitad cruda, cubrir por 15 minutos con un paño de cocina húmedo, luego cortar en rectángulos del porte de una porción, se hornea al igual que la anterior. Mezclar con batidora la mantequilla con 4 cucharadas de azúcar flor, hasta que se haga una pasta homogénea, dejar descansar.

Apartar 200 ml de la leche y poner el resto a calentar, agregar 8 cucharadas de azúcar y el azúcar de vainilla. La leche apartada mezclar bien con pudines, yemas, revolviendo la leche caliente para que espese, se obtiene una crema como de pudín. Dejar que se enfríe hasta temperatura ambiente. Batir las claras a punto nieve y con el resto del azúcar batir la crema hasta que quede chantilly. Cuando la crema este fría con una batidora de mano agregar las claras de a poco, y la mezcla de mantequilla con azúcar, la dejamos descansar. Poner la masa que horneamos primero al fondo, esparcir uniformemente la crema de vainilla, luego la chantilly y disponer los cuadrados de masa ya horneadas y espolvorear con azúcar flor, dejar enfriar por un par de horas en el freezer o toda la noche en refrigerador.

Keksi od meda - Galletas de Miel

Ingredientes:

- 1 kilo de miel
- ¼ kilo de azúcar
- 200 gramos de mantequilla.
- ½ taza de leche
- 2 cucharadas de bicarbonato.
- Nuez moscada, clavos de olor, canela.
- ½ cucharadita de pimienta.
- Harina, cantidad necesaria.

Glacé:

- Jugo de limón
- Azúcar flor



Preparación:

Se calienta la miel sin dejar que hierva, se le agrega la leche, mantequilla y demás ingredientes.

Se deja enfriar un poco y se agrega harina necesaria para formar una masa.

Unir y amasar un poco y estirarla no muy fina, poco menos de 1 centímetro.

Esta receta sirve para hacer las casitas de miel, los srce licitar (corazones licitar), y galletitas adornadas para Navidad.

Glacé para decorados: Batir las claras (no a nieve) con todo el azúcar flor cernida que puedan absorber, para que resulte una pasta espesa. Batirla mucho, con una cucharada de madera, hasta que se ponga muy suave y modelable; agregar unas cucharadas de jugo de limón y seguir batiendo.

Se prueba el punto haciendo un decorado de muestra; si se corre agregar más azúcar flor y batirlo. Si se desea puede agregarle colorantes.

Keksi od vanilije - Galletas de vainilla

Ingredientes:

- 1 kilo de harina
- 400 gramos de azúcar.
- ¼ kilo de mantequilla
- 6 huevos
- 1 cucharadita de vainilla.
- Ralladura de limón.



Preparación:

Batir la mantequilla con el azúcar, agregar los huevos de a uno, la vainilla y ralladura de limón.

Agregar la harina, amasar muy bien hasta que quede una masa blanda.

Hacer pelotitas del tamaño de una nuez. Cocer a fuego moderado.

Duran mucho tiempo guardándolas en una lata.

Keksi od zobenih pahuljica - Galletas de avena

Ingredientes:

- 2 tazas de harina
- 2 tazas de avena
- 2 cucharaditas de polvos de hornear
- ½ taza de mantequilla
- ½ taza de manteca
- 2 huevos
- 1 taza de azúcar
- 2 cucharaditas de canela o chocolate
- ½ taza de leche
- 1 cucharadita de jugo de limón
- 1 pizca de sal
- ½ taza de pasas corinto.
- ½ taza nueces picaditas.



Preparación:

Mezclar la mantequilla, manteca y azúcar y batir, agregarle los huevos, la avena, la harina, los polvos de hornear y la leche.

Revolver bien, agregarle el jugo de limón, seguir revolviendo y añadir la sal y canela. Por último, agregar las pasas y nueces. Revolver bien hasta que se mezclen los ingredientes. Colocar por cucharadas en lata enmantequillada del horno. Poner a horno caliente hasta que se doren un poco.

Kiflice od oraha - Medialunas de nuez

Ingredientes:

- 2 tazas colmadas de harina.
- ¾ taza de azúcar flor.
- ¾ taza nueces, no muy molidas.
- 2 yemas
- 1 cucharada de licor o vainilla.
- 250 gramos de mantequilla.



Preparación:

Se mezclan todos los ingredientes, se forma una masa suave, se sacan porciones y se hacen las medias lunas, se hornean en horno mediano.

Con esta receta salen 48 unidades.

Kiflice s orasima - Medialunas con nueces

Ingredientes:

- 350 gramos de harina.
- 210 gramos de mantequilla sin sal.
- 100 gramos de nueces molidas.
- 70 gramos de azúcar.
- 1 huevo
- Azúcar flor para espolvorear.



Preparación:

Hacer la masa con todos los ingredientes menos el azúcar flor.

Dejarla reposar aproximadamente por media hora.

Hacer las medialunas pequeñas y ponerlas en una lata con papel mantequilla.

Ponerlas al horno precalentado a 180 grados por unos 10 minutos. Que no se doren.

Mientras estén calientes, espolvorearlas con azúcar flor.

Knedli od sliva (marelica) - Ñoquis reellenos con ciruelas o damascos

Ingredientes:

- 1 kilo de papas
- 1 cucharada mantequilla.
- Harina (aprox. 1 kilo) .
- 1 huevo
- Aceite, sal.
- Pan rallado
- Azúcar



Preparación:

Hervir las papas con una pizca de sal. Hacer un puré, agregarle la mantequilla, el huevo y harina, formar una masa de ñoquis de unos 2 centímetros y cortar cuadrados de 9x9 centímetros. Colocar en la mano ahuecada y en el centro poner la fruta sin carozo y reemplazar este por una cucharadita de azúcar. Luego se hierve en una olla con mucha agua, cuando suben se sacan. Mientras tanto en una sartén se coloca aceite y cuando esté caliente se agrega el pan rallado hasta que tome color tostado. Se pasan los ñoquis reellenos por este aceite con pan rallado tostado y se retiran.

Si desea se le puede poner encima azúcar.

Receta de la Sra. Stefica Mrsić de la ciudad de Jastrebarsko, cerca de 20 kilómetros de Zagreb en Croacia.

Kocke s kavom, Sonjine kolače - Cuadraditos de café

Ingredientes:

Crema:

- 6 yemas
- 200 gramos de azúcar.
- 120 gramos de chocolate.
- 15 ml de café fuerte
- 120 gramos mantequilla
- Unas gotas de esencia de vainilla.

Masa:

- 6 claras
- 150 gramos de azúcar.
- 200 gramos de nueces molidas.
- 3 cucharadas de harina 000 o integral.



Preparación:

Masa: Batir las claras a nieve, agregando de a poco el azúcar, hasta obtener el merengue. Agregar las nueces molidas y la harina, en forma envolvente.

Enmantequillar y enharinar un molde de 28 20x30 centímetros y volcar sobre el molde la mezcla obtenida. Hornear a 160 °C durante 20 a 30 minutos. Dejar enfriar para volcar la crema.

Crema: Se baten las yemas con el azúcar hasta obtener una crema. Poner en una olla. Agregar la mantequilla, el café fuerte y el chocolate cortado o rallado. Colocar a fuego muy suave, revolviendo constantemente hasta lograr el hervor.

Cocinar por 3 minutos. Retirar del fuego, agregar la esencia de vainilla y revolver de vez en cuando, mientras se va enfriando y espesando. Antes de que se termine de espesar volcar sobre la masa.

Colocar en heladera por lo menos 2 horas ,para luego cortar en cuadrados.

Kokos kiflice - Medialunas de coco

Ingredientes :

- 100 gramos de coco rallado.
- 200 gramos de harina.
- 1 cucharadita de polvos de hornear.
- 50 gramos de azúcar.
- 125 gramos de mantequilla.
- 1 huevo
- Azúcar flor.



Preparación:

A la harina agregar el polvo de hornear, el coco rallado, la mantequilla cortada en rodajas finas, el huevo y el azúcar.

Hacer la masa y de ella formar medialunas pequeñas.

Ponerlas en el horno ya precalentado a 200 grados, alrededor de 15 minutos, que no se doren.

Mientras estén todavía calientes, espolvorear con azúcar flor

Kolać s voćem - Pastel de frutas

Ingredientes:

- 4 huevos
- 125 gramos de azúcar.
- 25 gramos de azúcar (para esparcir encima de la fruta).
- 200 gramos de harina.
- 50 gramos de maicena.
- ½ cucharadita de polvos de hornear.
- 200 cc. (un vaso tamaño vinero) de aceite.
- Jugo y cáscara rallada de 1 naranja
- 300 gramos de fruta (ciruela, frambuesa, guinda, cereza o frutilla).



Preparación:

Separar las yemas y las claras, batir las yemas con la mitad del azúcar hasta que se haga cremosa, agregarle el aceite de a poco siempre batiendo; agregar el jugo de naranja. Batir las claras a punto de nieve, agregándole el resto del azúcar, la harina y la maicena junto con el polvo de hornear, mezclarlas con las yemas batidas y agregarle de a poco las claras a nieve.

Mezclar despacio todo. En una asadera enharinada o molde para pie colocar la mitad de la preparación, sobre ella la fruta cortada y sobre la misma el resto de la masa y nuevamente colocar fruta; si desea esparcir azúcar encima.

Cocinar en horno bien caliente, hasta que se eleve un poco y obtenga un color rosado. Bajar la temperatura del horno y dejar en él 40 minutos.

Kolači od jabuka Dalmatia - Pasteles de manzana de Dalmacia

Ingredientes:

- 400 gramos de harina
- 200 gramos de mantequilla
- 1 huevo
- 200 gramos de azúcar flor.
- Ralladura de naranja
- Vainilla a gusto
- 4 manzanas picadas o ralladas (no verdes).
- ½ taza de nueces picadas.
- Canela en polvo.



Preparación:

Se bate la mantequilla con el azúcar, cuando esté cremoso se agrega el huevo, ralladura de naranja, vainilla y la harina cernida.

Se extiende la mitad en un molde cuadrado de 20 x 20 centímetros o similar y se cubre con las 4 manzanas cortadas en rodajas o ralladas, espolvorear con canela y nueces picadas. Cubrir con la otra mitad de la masa y llevar a horno moderado por 60 minutos, más o menos. Una vez horneado se cortan los pasteles.

Kremkeksi s anisom - Galletas de nata y anís

Ingredientes:

- 1 taza de azúcar
- 1 taza de nata (crema de leche).
- 3 huevos
- 4 tazas de harina
- ½ cucharadita de crémor tártaro.
- ½ cucharadita de bicarbonato.
- 1 cucharadita de semilla de anís en granos.



Preparación:

Se mezclan huevos, azúcar y la nata (crema), revolviendo suavemente con cuchara de madera. Luego se agregan harina, crémor tártaro, bicarbonato y anís, siempre mezclando con cuchara de madera y muy despacio.

Se forman bolitas del tamaño de una yema de huevo y se colocan en lata enmantecuada.

Se hornean en horno precalentado por espacio de 15 minutos (horno suave), se dan vuelta evitando que se doren.

Se pueden guardar en lata para su mantención.

De la Cocina de Danica Mimica Tafra.

Kuglice od keksa i oraha - Bolitas de nueces

Ingredientes:

- 2 paquetes de galletas María o de vino.
- 2 tazas de nueces molidas.
- 1 taza de chocolate de cobertura.
- 1 vaso tamaño regular de licor de cognac, de nuez o ron.
- Manjar para formar una masa compacta que no se pegue en las manos.
- ¾ taza de nueces para envolver las bolitas



Preparación:

Se muelen las nueces y las galletas, se le agrega el chocolate rallado.

Al manjar se le agrega el licor y después las galletas, nueces y chocolate.

Si queda muy seco se le pone otro poco de manjar, se mezcla todo muy bien, se hacen bolitas sacando con una cucharadita del tamaño que se desee. Se revuelcan en nueces molidas y se ponen en pirotines. Se dejan secar.

Es mejor hacerlas 1 o 2 días antes.

Kuglice - Bolitas de chocolate

Ingredientes:

- 200 gramos de chocolate de cobertura.
- 1 y ¼ taza de azúcar
- 2 y ½ tazas de nueces molidas.
- 1 clara o yema
- 1 cucharada de ron
- Azúcar para decorar.



Preparación:

Derretir el chocolate a baño María y dejar que enfríe un poco, agregar las nueces molidas, el azúcar granulado, el ron y la clara o yema, mezclar todo rápidamente y amasar hasta que la mezcla esté homogénea.

Si está muy suave, refrigérela durante una media hora para que tome consistencia

Hacer bolitas y pasarlas por azúcar granulada.

Kuglof - Queque Marmolado de la región de Zagorje (al norte de Zagreb)

Ingredientes

- 4 huevos
- 2 cucharadas de cacao.
- 200 gramos de azúcar.
- 2 cucharaditas de polvos de hornear.
- 150 gramos de mantequilla.
- 500 gramos de harina.
- Leche suficiente para unir.



Preparación:

Batir la mantequilla ablandada con el azúcar hasta que esté cremosa, después siga batiendo y ponga los huevos de a uno.

Incorpore la harina mezclada con los polvos de hornear y mezcle bien.

Vierta, de a poco, la leche en la preparación, mientras, bata lentamente hasta formar una masa semilíquida y sin grumos.

Aparte la mitad de la preparación y al resto colóquele cacao y algo de leche.

Enmantecar el molde (salen 2 rectangulares medianos) y colocar cucharadas de las 2 mezclas, intercalándolas. La masa sube bastante, por lo que se debe llenar el molde hasta la mitad.

Hornear durante 40 minutos a fuego moderado. Desmolde antes de que se enfríe.

Se puede decorar con crema batida. Ideal para tomar el té con amigos.

Londoneri - Pastelillos londinenses

Ingredientes:

Masa para la base:

- 150 gr de mantequilla o margarina.
- 250 gr de harina
- 120 gr de azúcar
- 1 cucharadita de polvos de hornear
- 3 yemas

Para la cubierta:

- 3 claras
- 150 gr de azúcar
- 2 cucharaditas de azúcar de vainilla.
- 150 gr de nueces molidas.
- 1 cucharadita de ron.
- 5 cucharaditas de mermelada de damasco.



Preparación:

Masa base: Mezclar en un bol la harina, azúcar y polvos de hornear. Agregar en el centro las 3 yemas y esparcir la margarina ablandada, mezclar todo y hacer una bola, forrar con alusa plástica, luego refrigerar por 20 minutos.

Para la cubierta: La masa refrigerada rallar sobre una fuente (35x20) enmantequillada y enharinada, con las manos aplastar la masa hasta dejar liso, pincelar con la mermelada de damasco.

Agregar la mezcla de nueces y alisar con el reverso de una cuchara. Hornear por 45 minutos a 160 °C.

Dejar enfriar y cortar en rectángulos o en cuadrados.

Čokoladna Torta - Torta de Chocolate

Ingredientes:

- 250 gramos de mantequilla
- 200 gramos de azúcar flor
- 200 gramos chocolate amargo.
- 100 gramos de chocolate con leche.
- 5 huevos
- 4 cucharadas de pan rallado.

Para la cubierta:

- ½ frasco demermelada de damasco
- 100 gramos de chocolate en polvo.
- 50 ml de crema de leche



Preparación:

Prender el horno a 180 °C. Colocar en un bol a baño María (sin que el mismo toque el agua caliente) la mantequilla, los chocolates cortados en pequeños dados, mezclar constantemente, y cuando todo haya sido homogeneizado agregar el azúcar y continuar mezclando hasta que se una muy bien la preparación. En este punto retirar del fuego. Agregar de a uno los 5 huevos, batiendo rápidamente y durante no menos de medio minuto después de cada incorporación.

Al final agregar las 2 cucharadas de pan rallado y mezclar muy bien para que se impregnen con la masa. Volcar la preparación en un molde de 28 cm, bien enmantequillado el fondo y paredes y cubierto con las migas de pan (pan rallado), sacudiendo y quitando el excedente. Llevar al horno entre 30 y 45 minutos, hasta que se separe la masa del borde. La torta se puede servir así, tibia, espolvoreada con azúcar impalpable, acompañada de crema chantilly, helado o con la cubierta de frutas o mermeladas que se desee. También se puede dejar enfriar y desmoldar. Luego cubrir con mermelada de damascos y sobre ella un baño de chocolate preparado así: derretir a baño María 100 gr de chocolate con unos 50-70 ml de crema de leche. Homogeneizar bien y volcar sobre la torta, repartir bien y alisar el tope y los bordes. Dejar enfriar en heladera

Čokoladna torta - torta de Chocolate

Ingredientes:

- 700 gramos de galletas de vino.
- 300 gramos azúcar flor.
- 300 gramos chocolate derretido.
- 300 gramos de pasas.
- 300 gramos de nueces picadas.
- 300 gramos de frutas confitadas.
- 375 gramos mantequilla.
- 6 yemas
- ¾ litro de leche
- Crema chantilly (optativo).



Preparación:

Se muelen las galletas y se mezcla con la leche, una vez bien mezclado, se le agregan las pasas y nueces picadas.

Aparte se bate la mantequilla con el azúcar, los huevos (yemas) y el chocolate derretido, se juntan las dos mezclas y se le añaden las frutas confitadas, éstas pueden ser molidas.

Se arma la torta en un molde o derechamente en una tortera.

Se cubre con las claras batidas a nieve o con crema chantilly.

(Sylvia Sesnić Foretić).

Makovnjaca - Strudel de amapola

Ingredientes:

Masa:

- 125 cc leche
- 2 cucharaditas de levadura instantánea
- 350 gramos de harina
- 5 gramos de sal
- 3 yemas
- Esencia de almendras amargas
- 80 gramos de mantequilla.
- Ralladura 1 limón

Relleno:

- 20 gramos de maicena.
- 150 gramos de amapola molida.
- 100 gramos de azúcar
- 250 cc de leche
- 1 yema
- 20 gramos de mantequilla.

Glaseado:

- 100 gramos de mermelada de damascos.
- 120 gramos de fondant.
- 50 cc. ron.



Preparación:

Masa: En un bol poner la harina, sal, levadura, las yemas, mantequilla derretida, la esencia de almendras y ralladura de limón. Mezclar bien y con las manos hacer un bollo sin agregar harina, dejar leudar. Dejar levar al doble en sitio tibio.

Relleno: Hacer una crema pastelera con los ingredientes, incorporar la mantequilla y enfriar a temperatura ambiente.

Estirar la masa sobre la mesada enharinada, lo más fina posible. Lograr un rectángulo.

Cubrir con el relleno dejando libre una franja de 8 cm. Pintar la franja con huevo. Enrollar, colocar en una placa enmantequillada. Dele forma

Dejar levar al doble. Hornear a 180 °C por 25 a 30 minutos.

Retirar y pintar aún caliente con los glaseados y espolvorear con las almendras.

Glaseado: Calentar en una cacerola la mermelada de damascos, agregar el fondant y el ron. Mezclar y pincelar el strudel.

Makovnjača - Arrollado de Amapola

Ingredientes:

Para la Masa:

- 2 cucharadas de levadura instantánea
- 300 cc. de leche tibia
- 700 gramos de harina.
- 150 gramos mantequilla blanda.
- 60 gramos de azúcar.
- 4 yemas
- Ralladura de 1 limón
- 2 cucharaditas de ron
- 1 cucharadita de vainilla.

Para el relleno:

- 500 gramos de semilla de amapola
- 150 gramos de azúcar
- 50 cc. de leche caliente
- 100 gramos de mantequilla
- 2 huevos, 1 huevo para pintar.
- 1 copita de ron
- Ralladura de limón
- Canela a gusto
- 1 cucharadita de vainilla.
- 150 gramos de pasas (optativo).



Preparación:

Masa: poner en un bol la harina, levadura en el centro, el azúcar, la leche tibia. Revolver. Agregar las yemas, la mantequilla blanda, ralladura de limón, vainilla y licor. Batir con cuchara de madera o batidora para masa, batir bastante hasta que la masa se desprenda del recipiente.

Cuando está despegada la masa se espolvorea con harina para formar el bollo, se tapa y se deja en un lugar tibio hasta llevar a aproximadamente el doble de su volumen. Cuando la masa ya esté levada separarla en 3 partes. Amasar el bollo y estirarlo de 1/2 centímetro más o menos. Colocar el relleno, esparciendo por toda la superficie, dejando, 1 o 2 centímetros del borde más externo. Enrollar empezando por el lado más cercano, ayudado por un lienzo. Tapar con un lienzo y dejar en un lugar tibio alrededor de 15-20 minutos y colocarlos en una azadera o lata de horno enmantecada, dejando el borde abajo. Pintar con huevo y poner en horno a 140 grados (horno moderado), unos 40 minutos, que quede dorado.

Relleno: mezclar las semillas de amapola, la leche caliente con la mantequilla derretida, los huevos, el azúcar, el ron, ralladura de limón, vainilla y canela. Revolver bien. Si desea espolvorear con azúcar flor.

Mađarica (del norte de Croacia) - Torta en capas con chocolate

Ingredientes:

Masa:

- 750 gramos de harina
- 250 gramos de mantequilla blanda
- 3 huevos
- 200 gramos de azúcar.
- 1 cucharada de postre colmada de polvos de hornear.
- 1/4 litro de leche
- Un poco de sal, leche y ron.

Crema:

- 1 y 1/2 litro de leche
- 250 gramos de azúcar.
- 20 gramos de mantequilla
- 200 gramos de chocolate semi amargo de cobertura.
- 200 gramos de maicena.
- 1 cucharada cacao en polvo.

Para cubrir:

- 200 gramos de chocolate semi amargo, 100 gramos de mantequilla, un poco aceite.



Preparación:

Masa: mezclar la harina con la mantequilla, agregar el azúcar, los polvos de hornear, la sal, los huevos uno a uno y por último, ir poniendo la leche hasta formar una masa y dejar descansar.

Cortar 7 rectángulos de papel de mantequilla de 38x25. La masa se divide en 7 partes iguales (se pueden pesar).

Sobre cada uno de los papeles poner harina y sobre esto estirar la masa.

Poner a horno moderado, que no se dore la hoja. Salen 7 hojarascas

Crema: Cocinar la leche con el azúcar (dejar un poco de leche aparte para disolver la maicena), el chocolate y el cacao o chocolate amargo. Disolver la maicena en leche y agregarlo revolviendo hasta que espese la crema y entonces ponerle la mantequilla. La crema se prepara cuando ya están las hojarascas. Se pincela la hojarasca con leche con ron y se le pone crema, una capa del mismo grosor que la hojarasca. Se hace lo mismo con las 6 restantes. Se le pone encima una hoja de papel de mantequilla, una tabla de madera y peso, pueden ser libros, y se deja hasta el día siguiente. Para terminar se le vierte encima chocolate de cobertura: a baño maría se derrite el chocolate, mantequilla y un chorrito de aceite.

Beze - Merengues croatas

Ingredientes:

- 3 claras
- 1 taza de azúcar
- 1 taza de nueces picadas
- 1 cucharadita de vainilla
- 5 cucharadas de pan rallado
- Mantequilla



Preparación:

Batir las claras a nieve, agregar el resto de los ingredientes.

Por cucharadas o en manga se forman los merengues y se ponen en la lata enmantecada, el horno deberá estar caliente. Dejar que se cuezan con la puerta del horno entreabierta durante unos 40 minutos, a una temperatura de 100 °C .

Se puede reemplazar el azúcar por endulzante (taratoza).

Receta entregada por Nedjelja Pavlov Bolis

Mici pita - Pastelitos de manzana

Ingredientes:

Masa:

- 250 gramos de mantequilla.
- 500 gramos de harina.
- 3 cucharaditas de polvos de hornear.
- 250 gramos de azúcar.
- 2 huevos
- Una pizca de sal
- Ralladura de un limón.
- 15 cucharadas de leche.

Relleno:

- 4 manzanas verdes
- 150 gramos de azúcar.
- Canela a gusto.



Preparación:

Masa: En un bol unir todos los ingredientes, mezclando con una espátula, la mantequilla debe estar a temperatura ambiente.

Dejar reposar en el refrigerador por 45 minutos en un film.

Relleno: Rallar las manzanas y poner en una olla a fuego lento. Revolver y agregar el azúcar y la canela, ir revolviendo. Mientras tanto encender el horno. Las manzanas deben cocinarse unos 40 minutos.

Retirar la masa del refrigerador y separarla en dos. Estirla con un uslero, que quede ni muy fina ni muy gruesa. En una asadera enmantecada poner la primera capa, verter el relleno de manzana encima, -no importa que esté caliente-, luego tajarla con la otra capa y poner en el horno a 180 grados por 40 minutos.

Cuando estén listas se cortan en cuadraditos, -salen como 12- y poner encima azúcar flor.

Receta de la Sra. Danka Martić Dasencić.

Zalogaj banane - Muffins de plátanos

Ingredientes:

- 1 taza de harina integral.
- 1 taza de harina blanca.
- 1 cucharadita de polvo para hornear.
- 1 pizca de sal
- 3 plátanos maduros machacados.
- 1/4 de taza de leche
- 1/2 taza de azúcar
- 1/2 taza de mantequilla sin sal (a temperatura ambiente).
- 3 huevos
- 1 pizca de canela molida.
- Pirotones.



Preparación:

Mezcla en un bol las harinas, el polvo para hornear, la canela y la sal y en otro recipiente mezclar la leche con los plátanos machacados.

Colocar en la batidora el azúcar y la mantequilla y batir hasta que se mezclen perfectamente y la mezcla quede como esponjada y cambie un poco de color. Se pone como blanca.

Incorporar los huevos uno a uno a la mezcla de mantequilla y azúcar. Se debe despegar de las paredes la mezcla para que se incorpore todo muy bien.

Agregar los plátanos a la batidora y batir muy bien.

Por último, incorporar los ingredientes secos, (las harinas) y mezclar sólo hasta que se integren con los demás ingredientes. No sobre batir.

Colocar la masa en pirotones hasta la mitad.

Hornea a 140 °C durante 15 a 20 minutos, hasta que la superficie esté dorada y al insertar un palillo de dientes este salga seco.

Sacar del horno y pasar a una rejilla para que no se siga cocinando la base de los muffins.

Neve mlijeko - Leche nevada a la croata

Ingredientes:

- ½ litro de leche
- 4 huevos
- Ralladura de limón
- 5 cucharadas de azúcar.
- Galletas de champaña.
- Marrasquino u otro licor.
- Canela o chocolate en polvo .



Preparación:

En una cacerola se baten las yemas con 4 cucharadas de azúcar.

Las claras se baten a punto de nieve y se van poniendo de a cucharadas en la leche hirviendo para que se cocinen un poco. Al sacarlas se van colocando en una fuente honda, donde se han distribuido anteriormente una corrida de galletas de champaña humedecidas con marrasquino y espolvoreadas con la ralladura de limón.

Se vierte la leche en las yemas batidas muy lentamente, para que no se corten las yemas. Se mezcla a fuego suave, aún mejor a baño maría hasta que quede espeso, como crema, y se vierte en el centro de la fuente.

Si se desea se puede espolvorear canela o chocolate en polvo.

Kruglice od šljiva i smokava - Dulces de ciruelas o higos

Ingredientes:

- 1 kilo de ciruelas secas sin carozo (también pueden ser higos).
- 2 tazas de azúcar granulada.
- ½ taza de agua
- 400 gramos de coco (1/2 taza para la masa).
- Vainilla
- 100 gramos de nueces (opcional).



Preparación:

Las ciruelas o higos se remojan y se muelen. (Si están húmedas no). Aparte se prepara un almíbar de pelo con el azúcar y el agua. Se agrega al almíbar las ciruelas o higos molidos, vainilla, ½ taza de coco y las nueces picaditas. Se hacen bolitas, se pasan por coco y se ponen en pirotines. Se dejan al aire para que se sequen. Si se desea se pueden guardar en latas y así duran mucho tiempo.

Con esta receta salen 150 dulces chicos.

Orehnjača - Rollo de nueces

Ingredientes:

Para el fermento:

- 30 gramos de harina
- 10 gramos de azúcar
- 10 gramos de levadura en polvo
- 100 ml leche apenas tibia

Para la masa:

- 200 ml de leche o más
- 700 gramos de harina
- 150 gramos de mantequilla.
- 60 gramos de azúcar
- 4 yemas
- 1 pizca de sal
- Ralladura de limón
- 2 cucharaditas de ron

Para el relleno:

- 500 gramos de nueces molidas ó semillas de amapola molidas.
- 200 ml de leche
- 150 gramos de pasas sin semillas (optativo).
- 50 gramos de mantequilla.
- Ralladura de limón
- Canela en polvo a gusto.
- 1 copita de ron
- 150 gramos de azúcar.



Preparación:

Poner la levadura con la leche tibia, el azúcar y la harina en un pequeño bol. Dejar apartado en un lugar tibio. En un bol grande colocar manteca, azúcar y yemas. En un bol grande y redondeado colocar los ingredientes de la masa: manteca, azúcar y yemas. Batir con cuchara de madera hasta que esté bien esponjosa y aumente su volumen. Agregar de a poco la harina, la sal, la ralladura de limón e ir intercalando leche y ron de a poco, hasta usar todos los ingredientes. Agregar al batido el fermento y continuar batiendo enérgicamente con la cuchara de madera, hasta lograr que la masa se desprege del recipiente. Una vez despegada la masa apenas se espolvorea con harina para formar el bollo y se deja en el mismo recipiente, tapado con una servilleta en un lugar tibio. Debe levar aproximadamente el doble de su volumen. La espera es de 1 hora. Moler las nueces lo más fino posible. En un bol colocar las nueces ralladas y agregar la leche hirviendo con la mantequilla derretida, las pasas, el ron, la ralladura de limón y la canela a gusto. Prender horno 160 °C. Separar la masa en 3-4 partes, amasarla sobre un mantel enharinado. Sobre el rectángulo, colocar parte del relleno, esparciendo sobre toda la superficie y dejando libre 1 o 2 centímetros del borde más externo. Enrollar empezando por el lado más cerca, ayudado por el lienzo. Colocar en la asadera enmantequillada y enharinada, de manera tal que el borde quede para abajo. Tapar con un lienzo y dejar en lugar tibio para que leve otra vez (alrededor de 15-20 minutos). Pintar con huevo batido. Poner en horno a 160 °C. No apurar la cocción. Crecerá aún un poco más después de la cocción. Que quede bien doradita por fuera antes de retirar, pero que no se pase. Especial para Navidad y Año Nuevo.

Otok Brodovljeor - Isla Flotante

Ingredientes:

- 6 huevos
- 6 cucharadas de azúcar.
- 1 taza de manzana rallada.
- Azúcar y mantequilla para el molde.
- Flanera (molde)
- 1 limón.



Preparación:

Batir las claras hasta que estén duras e ir agregando el azúcar como lluvia y seguir batiendo hasta obtener un merengue bien firme, agregarle de a poco la manzana rallada, a la cual se le ha puesto un poco de limón . El molde se enmantequilla y se le pone una capa gruesa de azúcar granulada. Acomodamos el merengue dentro del molde, con ayuda de una cuchara, presionando ligeramente. Al finalizar golpeamos el molde para evitar que se formen burbujas. Colocamos el molde en una fuente con agua y cocinamos a baño María en un horno moderado por unos 40 minutos. Retiramos, dejamos enfriar el refrigerador. Para desmoldar invertir el molde en una fuente, dejarlo 5 minutos y luego levantar el molde con cuidado. Y ponerle encima y alrededor crema pastelera ligera.

Crema pastelera ligera: Batir las yemas con el azúcar -bastante-, agregarle la leche, la esencia y si desea el licor. Batir a baño María hasta tener una preparación homogénea. Servir fría. (si desea que quede más espesa se le puede agregar una cucharada de maicena).

Filo tjestenina - Pasta filo

Ingredientes:

- 300 gramos de harina
- 1 cucharadita de sal
- 40 ml aceite de girasol
- 200 ml de agua templada



Preparación:

En un bol tamizar la harina y la sal, hacer un hueco en el centro y añadir el aceite y el agua. Amasar bien durante 5-7 minutos, hacer una bola. Taparla con un paño húmedo y dejarla reposar un máximo de 2 horas. Pasado este tiempo, estirar la masa con la ayuda de un rodillo. Poner la pasta ya estirada sobre una superficie plana y cubrirla con un paño de cocina húmedo, dejar reposar 15 minutos más. Pasado este tiempo colocar la masa sobre un trozo de tela de sábana espolvoreado con harina y trabajar la pasta del centro hacia fuera para obtener una masa fina, casi transparente.

Palačinke - Panqueques (con crema rusa)

Ingredientes:

- 2 tazas de harina
- 6 huevos
- 3 cucharadas de aceite vegetal.
- 1 litro de leche
- 1 cucharadita colmada de polvos de hornear.
- Aceite en cantidad necesaria para freír.



Preparación:

Se baten los huevos bastante. Agregar la leche y batir otro poco. Agregar la harina y polvos de hornear y batir para que no se hagan grumos. Incorporar el aceite. Poner muy poco aceite en el sartén, colocar una cantidad de masa suficiente para que queden delgados y freírlos. Si usa sartén con teflón no necesita ponerle mantequilla y/o aceite.

Rellenarlos con mermelada, manjar, nutela o crema con nueces. También le puede poner rellenos salados.

Crema Rusa: Colocar en un recipiente la leche y las nueces hasta que hiervan, luego se cuele. Aparte, batir las yemas con el azúcar hasta que esté cremoso y agregárselo a la leche y ponerla al fuego, agregarle la vainilla y la maicena disuelta en leche, e ir revolviendo hasta que espese. Dejar, una vez frío, dos horas en el refrigerador.

Después de esto se le agregan las nueces, las almendras y se le agrega también la crema batida.

Ruska krema - Crema Rusa:

- 5 yemas
- 1/2 litro de leche
- 220 gramos de azúcar.
- 2 cucharadas de maicena.
- 1 cucharadita de vainilla.
- 100 gramos de nueces y almendras picadas.
- 2 hojas de yerbabuena.
- Crema batida.

Palačinke - Panqueques

(de 6 a 8 porciones)

Ingredientes:

- 2 huevos
- 1 taza colmada de harina sin polvos de hornear.
- 1 taza (200 cc) de leche
- 1 pizca de sal
- 1 cucharadita de aceite y aceite para el sartén.
- Mermelada o crema con nueces.
- Azúcar flor para decorar (optativo).



Preparación:

Batir los huevos con la leche en la licuadora, añadir la harina y el aceite y mezclar bien.

Calentar un poco de aceite en un sartén y cubrir con la mezcla toda la superficie, que quede delgado. Dorar por ambos lados, retirar y dejar enfriar.

Poner el relleno, que puede ser mermelada o crema con nueces picaditos, y enrollar.

Decorar con azúcar flor.

Paprenjaci - Galletitas de pimienta

Ingredientes:

- 100 gramos de mantequilla.
- 1/2 taza de azúcar
- 1 huevo batido
- 1/2 taza de miel
- 2 1/2 tazas de harina con polvos de hornear.
- 1 1/2 cucharadita de bicarbonato.
- 1 cucharadita de canela.
- 1 pizca de sal
- 1 cucharadita de pimienta negra.



Preparación:

En un bol batir la manteca con el azúcar, hasta que esté homogénea la mezcla.

Añadir el huevo batido, la miel y seguir batiendo hasta que estén integrados.

Cernir aparte, la harina, el bicarbonato, la canela, la sal y la pimienta. Agregarlos a la preparación anterior y juntar bien.

Tapar el bol con papel film y refrigerar hasta que la masa tome la consistencia necesaria para trabajarla bien.

Sobre una mesa enharinada extender la masa hasta que alcance 1/2cm de espesor. Cortar las galletitas utilizando los moldes de su preferencia y colocarlas en una bandeja previamente enmantequillada y enharinada.

Llevarlas al horno a temperatura moderada unos 10 o 15 minutos aproximadamente, siempre vigilándolas, ya que al tener miel, se ponen doradas rápidamente.

Las paprenjaci son galletitas de pimienta típicas de Zagreb.

Pinca - Pan de Semana Santa

Ingredientes:

- 500 gramos de harina.
- 7 gramos de levadura rápida.
- 100 gramos de azúcar.
- 100 gramos de mantequilla.
- 2 huevos
- Ralladura de 1 limón
- Ralladura de 1/2 naranja.
- 150 ml de leche
- El zumo de 1 naranja.
- 100 gramos de arándanos deshidratados.
- 1 yema de huevo
- 2 cucharadas de aceite.
- Un poco de azúcar flor para espolvorear.



Preparación:

En un bol mezclar la leche (debe estar caliente tirando a tibia), una cucharada del azúcar y la levadura. Deja reposar 5 minutos. En un bol mezclar los arándanos con el zumo de naranja (colado) y dejarlos reposar durante 1 hora. Tamizar la harina, añadir el azúcar, la mezcla de levadura líquida, la mantequilla (derretida), y las ralladuras de limón y de naranja.

Amasar a mano o a máquina (con el gancho amasador) hasta formar una masa lisa y suave que se despegue fácilmente. Cubrirla con film transparente en un bol pincelado con aceite y dejarla reposar durante 1-2 horas o hasta que haya doblado su tamaño.

Ecurrir los arándanos y amasarlos junto a la masa ya crecida. Dividir la masa en tres y formar 3 rollos alargados. Unir los tres extremos y formar una trenza (en vez de hacer esta trenza se pueden hacer en forma de bollitos). Colocar en una bandeja con papel de mantequilla, pintar con la yema de huevo y tapparla con el film transparente. Precalentar el horno a 180 °C. Dejarla reposar 20 min. Hornear durante 20-30 minutos, hasta que este dorado. Dejar enfriar y servir con una capa de azúcar flor.

Pinca - Pan de Pascua de Croacia

Ingredientes:

- 300 gramos de harina de arroz.
- 200 gramos de harina
- 1 cucharada de sal
- 1 taza de agua tibia
- 2 1/3 cucharada de levadura
- 1 cucharada de azúcar.
- 2 1/2 tazas de agua con gas.
- 6 claras de huevo, a temperatura ambiente.
- La ralladura de un limón.
- La cáscara de una naranja.
- 1/4 taza de pasas sultanas.
- Ron.



Preparación:

En un bol pequeño agregamos las pasas y el ron. Deben permanecer a remojo bastante tiempo. En un tazón grande mezclar las harinas y la sal. Batir hasta que estén bien combinadas. En un tazón pequeño, agregamos el agua caliente, azúcar y levadura. En un tazón mediano agregamos las claras de huevo y el agua con gas. Con una batidora de mano, mezclamos. Las burbujas le dan aire al pan y lo ayuda a levantarse.

Mezclamos todas las preparaciones anteriores y amasamos durante 4 minutos con una batidora eléctrica. Cuando la masa se haya espesado, añadiremos las pasas con el ron, la ralladura de limón y la ralladura de naranja. Mezclar. Precalentamos el horno a su potencia más baja y luego lo apagamos. Horneamos la masa y dejamos la puerta abierta. Dejamos crecer la masa durante 2 horas. Retiramos del horno y precalentamos el horno. Horneamos el pan durante 40 minutos. Retiramos del horno y dejamos enfriar sobre una rejilla. Se trata de un pan dulce, con sabor a pasas, ron y ralladura de cítricos. Es un pan redondo que está marcado con una cruz, como símbolo de la crucifixión de Cristo. Pinca es el Pan de Pascua croata y se da al final de la Cuaresma, como un símbolo de buenos deseos a familiares y amigos.

Pita od jabuka - Pastel de manzanas

Ingredientes:

Masa:

- 150 gramos de azúcar flor (1/2 taza copetona).
- 250 gramos de mantequilla.
- 4 yemas y 1 huevo para pintar.
- 450 gramos de harina.
- 2 cucharadas de leche.

Relleno:

- 5 manzanas (depende del tamaño).
- 3 a 4 cucharadas de azúcar.
- Ralladura y jugo de un limón.



Preparación:

De la masa: En un recipiente mezclar la mantequilla, el azúcar flor, las yemas y la harina y un poco de leche para unir, -de ser necesario-, hasta que se convierta en una masa. Dividir la masa en dos partes. Estirar y colocar una sola parte en el molde de tarta u otro.

Del relleno: Cortar las manzanas en láminas bien delgadas, colocarlas en un recipiente y agregarle el azúcar, ralladura y jugo de limón. Dejar descansar media hora.

Esparcir las manzanas sobre la masa que está en el molde y, por encima, colocarle la segunda parte de la masa estirada que habíamos separado, pintar con huevo y llevar a horno hasta que se aprecie un color dorado y esté cocida la masa de abajo.

Receta Sra. Danka Martić Damianović.

Pita od oraha - Pie de nueces

Ingredientes:

- 400 gramos de harina.
- 2 cucharaditas de polvos de hornear.
- 150 gramos de mantequilla.
- 1 huevo
- 150 gramos de azúcar.
- Ralladura de 1 limón
- Azúcar de vainilla o azúcar flor.

Relleno:

- 160 gramos de azúcar
- 5 huevos
- 3 cucharadas de ron.
- Ralladura de un limón.
- 160 gramos de nueces
- 1 cucharadita de mantequilla
- 1 cucharadita canela en polvo.



Preparación:

Se pasa por cedazo la harina con los polvos de hornear, se le agrega la mantequilla, el huevo, azúcar, ralladura de limón y leche; se une todo suavemente hasta que quede uniforme; se divide en dos porciones, dejando la que va abajo un poco más grande, para que quede un poco más gruesa, se uslerean y se cortan del tamaño del molde. Se enmantequilla el molde y se coloca una porción de la masa, sobre ella se distribuye el relleno de nueces y se cubre con la otra porción de la masa o se le ponen tiras de la masa encima. Pinchar la masa de base y superior, si le pone adorno de masa encima pintar primero con huevo la masa y luego encima.

Se calienta el horno y se pone después a temperatura media de 35 minutos a una hora; aún caliente se espolvorea, si se desea, con azúcar flor o azúcar de vainilla.

Relleno: Se bate muy bien el azúcar con las yemas, se le agrega el ron, ralladura de limón, canela, mantequilla, nueces y se mezcla suavemente con las claras batidas a nieve.

Presnac - Pastel rústico de queso

Ingredientes:

Masa:

- 250 gramos de harina
- 2 cucharadas de azúcar flor
- 50 gramos de mantequilla
- 1 huevo
- 3 cucharadas de leche

Relleno:

- 500 gramos de requesón o ricota.
- 125 gramos de azúcar.
- 3 yemas
- 3 cucharadas de harina.
- Ralladura de un limón.



Preparación:

Mezclar bien todos los ingredientes de la masa. Cuando estén bien integrados hacer una bola y extender la masa con un uslero y dejar de un grosor de unos 5 milímetros.

Colocar la masa en un molde e ir plegando los bordes con los dedos. Reservar.

En un recipiente poner el requesón, el azúcar, las yemas batidas, la harina y la ralladura de limón, mezclar bien con un tenedor hasta que la mezcla sea homogénea.

Volcar el relleno sobre la masa y hornear unos 50 minutos en un horno precalentado a 170 °C.

Sacar del horno y espolvorear con azúcar flor.

Nota: La capital de Croacia, Zagreb, se caracteriza por tener una gran cantidad de cafeterías al aire libre en las que se pueden degustar una gran variedad de especialidades reposteras como: kremsnita, krafna, orehnjaca, mađarica y presnac.

Primorske uskrsne pletenice - Muñecas croatas de pan de Pascua de Resurrección y Navidad

Ingredientes:

- 3/4 taza de leche tibia.
- 2 cucharadas de levadura instantánea.
- 3 tazas de harina tamizada.
- 1/2 cucharadita de sal
- 1/4 taza de mantequilla blanda.
- 1 huevo batido
- 1/4 taza de azúcar o endulzante.
- 3 huevos duros (o tantos como muñecas se preparen).
- 1 huevo batido para pincelar, vinagre, colorante.



Preparación:

Mezclar el huevo batido, la mantequilla, el azúcar o endulzante y la sal a máxima velocidad unos tres minutos. Poner en un recipiente la harina, levadura, la mezcla de huevo, mantequilla y azúcar e ir agregando leche tibia (la necesaria). Se forma la masa y se pasa a una superficie ligeramente enharinada y se amasa por 5 minutos, trabajando hasta formar una masa consistente, elástica y un poco pegajosa. Poner la masa en un bol ligeramente engrasado con un poco de aceite y tapar con un papel film, sin presionar mucho por arriba, para que suba. Dejar levar en un lugar cálido y sin corrientes 2 o 3 horas. Pasado ese tiempo, formar las muñecas. Sacar la masa del bol y amasar unos 2 minutos. Dividir la masa en 9 porciones de 50 a 60 gramos, de forma que los trozos que se necesitan para cada muñeca son 3. Se trata de formar un ramito con las 3 porciones convertidas en tres barritas de masa, las cuales se unen en un extremo formando un colchoncito para el huevo duro ya teñido (es importante que la cabeza esté sujeta con suficiente masa). También los huevos se pueden poner crudos. A continuación se hace con las barritas una trenza normal y corriente. Llegado al extremo y con la barrita de cierre se remete por dentro y se sella haciendo un poquito de fuerza por detrás. Repetir con las demás y ponerlas en una bandeja de horno previamente cubierta con papel de hornear. Dejar levar otra hora bien cubiertas. Precalentar el horno a 140 °C. Antes de meter las muñecas en el horno, las pincelamos con huevo batido diluido en una cucharada de agua para que luego las muñecas tengan ese aspecto brillante. Hornear 20 minutos o hasta que el pan dulce esté hecho y la superficie dorada. Los huevos duros se tiñen en un recipiente con agua caliente, 1 cucharada de vinagre y 1 cucharadita de colorante. Una vez frío dibujar las caritas.

Pršurate - Buñuelos de papa

Ingredientes:

- 1 kilo de papas hervidas con cáscara y sal.
- 1 naranja, 1 limón y 1 manzana, todo rallado con cáscara.
- 1/2 taza de nueces picadas (100 gramos).
- 1/2 taza de pasas Corinto (100 gramos)
- 1 cucharada de vainilla.
- 2 vasos vineros chicos de licor croata Slivovitz (o aguardiente o uno de aguardiente y otro de licor de anís).
- 2 cucharadas de canela en polvo
- 1 cucharadita de nuez moscada molida.
- 1 cucharadita de clavo de olor molido
- 450 gramos de harina.
- 1 cucharadita de postre de polvos de hornear.
- 555 gramos de azúcar y más para espolvorear.
- 1 litro aceite vegetal para freír.



Preparación:

Lavar muy bien las papas y hervirlas con agua con sal.

Se les quita la cáscara a las papas y se hace un puré, se le pone el licor, la fruta rallada y se va batiendo bien, agregar harina suficiente hasta que el batido quede consistente (para saber esto se pone una cucharadita de masa en el aceite caliente, si sube a la superficie la masa está buena). Los polvos de hornear y el azúcar a gusto, luego las especias, las nueces y pasas, una vez todo unido se deja reposar 1 hora. Nuevamente se vuelve a batir y se prueba para ver si le falta algo.

Freír en aceite caliente y abundante sin que se enfríe. Luego de freír se pone en papel absorbente para que absorba el aceite y se pasan por azúcar granulada.

Receta de Mila Drpić Sapunar.

Puding od vanilije - Pudín de vainilla

Ingredientes:

- 1/2 taza de azúcar
- 2 cucharadas de maicena.
- 2 tazas de leche.
- 2 yemas batidas o 1 huevo batido.
- 2 cucharadas de mantequilla.
- 1 ½ cucharaditas de vainilla.



Preparación:

En una olla mediana combine azúcar, maicena y 1/4 cucharadita de sal. Mezcle con la leche.

Cocine dando vueltas, a fuego medio hasta que espese; siga cocinando por 2 minutos más, sin dejar de dar vueltas con una cuchara.

Remueva del fuego. Gradualmente añada una taza de la mezcla caliente con las yemas o huevo entero.

Agregue al resto de la olla. Siga cocinando sin dejar de revolver, por 2 minutos más.

Remueva del fuego, agregue la mantequilla y vainilla, dele vueltas hasta que la mantequilla se derrita.

Sirva en recipientes individuales. La receta da para 4 porciones, pero puede duplicar los ingredientes si desea hacer más cantidad.

Rafaello kuglice - Trufas Rafaello

Ingredientes:

- 250 gramos de mantequilla.
- 350 gramos de azúcar.
- 400 gramos de leche en polvo
- 200 gramos de coco rallado y 100 para el armado.
- 250 gramos de avellanas europeas tostadas y peladas.
- 150 cm3 de agua fría.



Preparación:

Preparar un almíbar espeso con el agua y el azúcar, agregar la mantequilla revolviendo, la leche y los 200 gramos de coco rallado, mezclar bien hasta que la masa no quede con grumos. Dejar enfriar un poco la masa. Armar las trufas insertándole a cada una en el centro una avellana, y pasarlas por coco. Si se seca la masa agregar sólo un poquito de agua. Dejar secar en una bandeja por un día y después se pueden guardar en una lata con tapa.

Cantidad: 70 trufas.

Rolasa od voće - Rollitos de frutas

Ingredientes:

Masa:

- 2 tazas de harina
- 1 cucharada de polvos de hornear.
- 1 pizca de sal
- 4 cucharadas de azúcar o endulzante.
- 70 gramos de mantequilla
- 1 huevo
- 2 cucharadas de leche de vainilla (optativo)

Relleno:

- 1 taza de manzanas o ciruelas o higos (los higos y ciruelas se remojan y cortan en cuadraditos).
- ¾ taza de agua
- ¾ taza de azúcar o endulzante.
- 1 pizca de sal
- 2 cucharadas de jugo de limón.



Preparación:

Masa: Con estos ingredientes se forma la masa y se estira delgada como de 3 milímetros.

Relleno: Poner a cocer todos estos ingredientes, que quede como un almíbar, espeso y dejarlo enfriar; se le puede poner jugo de naranjas, canela, ½ kilo de nueces, todo esto es optativo.

Se forman tiras de 44x14 cm. Y se le pone el relleno a lo largo y se dobla, dejando el cruce de la masa hacia abajo. Horno más bien fuerte por unos 10 minutos. Una vez frío ponerle azúcar flor y cortarlos.

Rolasa od jabuka i oraha - Rollitos de manzanas y nueces

Ingredientes:

- 1 kilo de harina
- 1 kilo de mantequilla.
- 2 kilos de manzanas rojas.
- Azúcar flor
- ½ kilo nueces molidas.
- ½ kilo de azúcar.



Preparación:

Se mezcla la mantequilla con la harina, se hace un hoyo en el centro y se agregan 2 tazas de agua fría o lo que sea necesario, unir bien la masa, haciéndole diferentes dobleces como la masa de hoja. Hacer un rollo grande, cortar en 3 partes, estirar cada pedazo de masa lo más delgado posible, doblarlo hasta convertirlo en un cuadrado, este a su vez se corta en 4 porciones, se estira cada una para hacer el pastel. (Se prepara con esta masa de hoja).

Las manzanas crudas picaditas junto a las nueces picaditas y 1 ½ taza de azúcar granulada se ponen a cocer por 10 minutos; una vez frío, se coloca este relleno encima de la masa bien estirada, se enrolla bien en un rollo largo, se cierran las puntas y se coloca al horno; debe dorarse un poco, se retira y se espolvorea con azúcar flor y se cortan los pastelitos del tamaño deseado.

Rožata na način Eva Jove - Flan a la Eva Jova

Ingredientes:

- 12 huevos
- 1 litro de leche
- 1 frasquito de vainilla de 60 ml.
- 12 cucharadas colmadas de azúcar



Preparación:

Acaramelar el molde con azúcar rubia, 6 cucharadas más o menos.

Batir los huevos enteros un poco, agregar el azúcar, la vainilla y la leche.

Cocer a baño María (al vapor) por 1 hora y media.

Rumšnite od tete Dube - Masitas al ron de la tía Dube

Ingredientes:

Masa:

- 250 gramos de mantequilla ablandada.
- 250 gramos de azúcar.
- 6 huevos
- 3 tazas de harina con 3 cucharaditas de polvos de hornear
- 150 gramos de chocolate en barra.

Glaseado:

- 250 gramos de azúcar flor
- 9 cucharadas de ron.



Preparación:

Rallar el chocolate, batir la mantequilla ablandada con el azúcar en una batidora hasta que se ponga claro el batido. Agregar de a uno los huevos y batir hasta tener una masa homogénea. Sacar la batidora y agregar de a poco la harina y polvos, con movimientos suaves.

Agregar de a poco el chocolate rallado y mezclar suavemente hasta que esté parejo.

Enmantequillar y enharinar una asadera de unos 23x32 cm y 3 de alto, o un poco más grande, volcar la mezcla y llevar al horno mediano por unos 30 minutos o hasta que la masa se separe del molde. Probar con un palillo de madera y si sale seco está listo.

Para el glaseado colocar el azúcar flor en un recipiente de vidrio o plástico e ir agregando de a poco el ron, la consistencia tiene que ser tal que fluye, pero no líquida. Volcar este glaseado unos 10 minutos después que se sacó del horno el preparado y repartir bien parejo.

Dejar enfriar y cortar en cuadraditos.

Slatke Kifliče - Rollitos de pan dulce rellenos

Ingredientes:

- 12 gramos de levadura fresca.
- 2 cucharaditas de azúcar.
- 2 cucharaditas de harina.
- 1 cucharadita de aceite.
- 300 gr de harina 0000.
- ½ cucharadita de sal.

Relleno:

- Puede ser mermelada o nutella.



Preparación:

En leche tibia deshacer la levadura y agregar el azúcar y harina, dejar 15 minutos que leude. Luego agregar el aceite, harina y sal. Mezclar bien, la masa tiene que ser muy suave.

Dejar que la masa suba en un lugar tibio, luego dividir en 2, uslerrear delgada, hasta hacer un círculo (depende del porte que quiera hacer los kifliče, puede dividir la masa en 4), dividir el círculo hasta queden 8 triángulos, en la parte más ancha colocar el relleno (mermelada, nutella) y enrollar hacia la parte más angosta.

Pincelar los kifliče con leche y dejar en un lugar tibio por 30 minutos. Hornear por 15 minutos a 200 °C, luego espolvorearlos con azúcar flor.

Salama od čokolada - Salame de chocolate

Ingredientes:

- 200 gramos de chocolate negro 70%
- 100 gramos de mantequilla
- 2 yemas de huevo
- 80 gramos de galletas de mantequilla.
- 40 gramos bizcochos.
- Una mezcla de 40 gramos de almendras peladas, avellanas y piñones.
- 1-2 cucharadas de azúcar flor para recubrimiento.



Preparación:

Picar el chocolate y disolver a baño María a fuego lento, (la parte inferior no debe tocar el agua). Añadir la mantequilla cortada en trozos, revolviendo de vez en cuando con una cuchara de madera. Una vez que la mezcla se derrite y forma una mezcla cremosa y suave, retirar del baño de agua y dejar enfriar. A continuación, añadir las yemas de huevo. Mezclar de manera uniforme y reservar mientras preparamos las galletas. Cortar las galletas en trozos irregulares (para simular la grasa del salami) e incorporar a la mezcla de chocolate junto con los frutos secos enteros. Mezclar. Colocar un rectángulo grande de papel aluminio sobre la encimera y situar encima un rectángulo de papel film. Extender la mezcla con una longitud de unos 35 centímetros y luego doblar la envoltura de plástico en los extremos para darle forma de salchichón. Doblar los extremos de la envoltura de plástico en un movimiento de tornillo. Envolver el salami de chocolate con papel aluminio y colocarlo en la nevera varias horas (mínimo 3 horas) o una noche, para que se endurezca (o se puede introducir en el congelador media hora). Cuando el salami está duro, hacerlo rodar un poco en la encimera para moldear más la forma y luego retirar el papel aluminio y el plástico. Echar el azúcar flor en la encimera de trabajo y hacer rodar el salami para que se impregne bien. Con un pincel, quitar el exceso de azúcar antes de cortarlo en rodajas no muy finas y servir preferentemente en un tablero de madera.

Salenjaci - Croissant croatas

Ingredientes:

- 1 kilo de harina
- ½ litro de leche
- 200 ml de agua con gas.
- 3 cucharadas de azúcar
- 1 cucharada de sal
- 1 huevo
- 16 gramos de levadura instantánea
- 300 gramos de manteca de cerdo
- Mermelada



Preparación:

Calentar una parte de la leche y ponerla en un bol, diluir la levadura y esperar para que fermente.

El resto de la leche poner en un bol y añadir el agua mineral, el azúcar, la sal, la yema de huevo y la clara batida, agregar la levadura leudada y después poco a poco agregar la harina hasta obtener una masa blanda (no demasiado). Dejar que se duplique su volumen.

Estirar la masa y untarla con manteca de cerdo y doblar. El proceso es parecido a la preparación de la masa de hoja. Dejar reposar media hora. Repetir dos veces más.

Por último, estirar la masa a unos 5-6 milímetros de grosor, cortar en triángulos y rellenar estos con mermelada, enrollarlos en forma de croissant y colocar en la lata del horno.

Dejar levar un poco más, mientras calentar el horno a 200 °C y cocinarlos hasta que queden bien doraditos. Espolvorear con azúcar flor.

Sareni od limón - Queque de limón

Ingredientes:

- 250 gramos de mantequilla
- 250 gramos de azúcar flor
- 6 huevos
- 125 gramos de harina
- 125 gramos de maicena
- 3 ½ cucharaditas de polvos de hornear
- Ralladura de la cáscara de 3 limones



Preparación:

Batir la mantequilla con el azúcar flor hasta que esté cremoso, agregar de a uno 3 huevos enteros, seguir batiendo, agregar 3 yemas y de a poco la harina con los polvos de hornear, cernida tres veces. Agregar la ralladura de limón y por ultimo las 3 claras batidas a nieve, en forma envolvente.

Colocar en un molde enmantecado y enharinado de 45 a 1 hora aproximadamente.

Dejar enfriar y, si desea, espolvorear con azúcar flor o con glaseado (el glaseado se prepara con una clara, sin batir, mezclada con azúcar flor y unas gotas de limón).

Savijača - Strudel de manzanas

Ingredientes:

- 1 huevo
- ¾ taza de agua fría
- 3 tazas de harina
- 1/2 taza de aceite
- Pan rallado
- 6 cucharadas de pasas corinto
- 3 cucharadas de canela.
- 18 manzanas verdes
- 300 gramos de nueces picadas
- 1 1/2 taza de azúcar granulada
- 1 cucharadita sal
- 3 limones, el jugo y ralladura.
- 300 gramos mantequilla.



Preparación:

Cernir la harina junto con la sal, formar una coronita al centro y agregar el huevo, ½ taza de aceite, el agua y formar una masa blanda. Sbarla hasta tenerla bien unida y dejarla descansar media hora, repartir esta masa en 3 porciones, uslerear cada una de ellas lo más delgada posible y ponerlas sobre un paño, una a la vez. Pele las manzanas, píquelas finitas y vaya poniendo ralladura y jugo de limón para que no se oxiden, extienda una capa de manzanas a lo ancho de toda la masa, dejando un margen de 4 centímetros. Espolvorear encima azúcar y canela, poner las nueces, pasas, un poco de pan rallado y la mantequilla cortada en daditos; doblar el margen de masa sobre el relleno y enrollar de una vez. El relleno debe repartirse en cada una de las masas, son 3. Colocar este rollo sobre lata del horno, esto debe realizarlo en cada una de las masas. Llevarlo a horno moderado. Demora más o menos 45 minutos, a medida que se vaya cocinando regarle con el mismo jugo que se va formando. Si desea le puede poder encima crema ácida mezclada con huevo, antes de poner al horno para que dore.

Con esta receta salen 3 strudel medianos.

Savijača od Tite - Arrollado de Titi

Ingredientes:

Masa:

- 100 gramos de mantequilla derretida
- 2 huevos
- 3 cucharadas azúcar
- 2 tazas de harina.

Relleno:

- 3 manzanas
- Azúcar flor para espolvorear.
- 3 cucharadas de mermelada de damascos
- 2 cucharadas de azúcar
- 2 cucharadas de coñac
- 1 taza nueces molidas
- 1 taza de pasas
- 1 cucharada de cocoa.



Preparación:

Masa: Batir bien la mantequilla ya enfriada, agregarle los huevos y azúcar, seguir batiendo, agregar la harina hasta conseguir la consistencia de una masa suave y manejable.

Se divide en tres porciones.

Cada porción se uslerear a lo largo, se cubre con la respectiva porción del relleno, y se le da una sola vuelta.

Se coloca en placa enmantequillada al horno hasta que se dore (1/2 hora más o menos).

Se retira, se espolvorea con azúcar flor y se corta en tajadas de 3 centímetros.

Relleno: Se une todo bien y se divide en tres porciones.

Sipke - Pastelitos de almendras

Ingredientes:

Masa:

- 250 gramos de harina.
- 250 gramos de mantequilla.
- 2 yemas
- 150 gramos de azúcar
- Jugo de 1 limón.

Relleno:

- 1 sobre de mermelada de damascos.
- ½ taza de leche
- 5 claras
- 2 cucharadas de azúcar por clara.
- 250 gramos de almendras peladas.
- ½ taza de pasas corinto, chicas.



Preparación:

Masa: Se bate la mantequilla con el azúcar, se le agregan las yemas y la harina, mezclando con las manos; queda una masa suave, se pone en una asadera enmantequillada estirando con las manos; no lleva bordes. Se pone a horno moderado hasta que el borde esté dorado. Se retira del horno y se le pone la mermelada de damascos disuelta en la leche. La mermelada tiene que estar como jalea, si tiene fruta licuarla antes, cubrir bien la masa. Se baten las claras con el azúcar flor haciendo un merengue firme, se le agrega el jugo de limón, 150 gramos de almendras peladas y cortadas en escamas y las pasas, se une suavemente y se pone encima de la preparación, se le ponen encima 100 gramos de almendras picadas en pluma finita y se rocía con azúcar. Va al horno suave para que se seque y se doren las almendras. Dejarlo enfriar y cortar tiras de 3 centímetros de ancho y después en diagonal. Se pone en pirotines.

Sočne ružice od oraha - Rositas de nueces almibaradas

Ingredientes:

Masa:

- 400 gramos de harina
- 200 gramos de mantequilla
- 2 huevos
- 2 a 3 cucharadas de leche
- 2 cucharadas de azúcar

Relleno:

- 200 gramos de nueces ralladas o molidas.
- 12 cucharadas de leche.
- 6 cucharadas de azúcar.
- esencia de vainilla
- 2 cucharadas de pan rallado.
- Un poco de ron.

Almíbar:

- 300 ml de agua
- 250 gramos de azúcar.
- El jugo de 1 limón.



Preparación:

Masa: Mezclar todos los ingredientes hasta formar la masa. Dividirla en dos partes, estirar formando 2 rectángulos delgados (es mejor hacerlo sobre un film para facilitar el proceso de arrollado posterior). El tamaño del rectángulo dependerá del tamaño que se quiera las ružice: si se quiere pequeñas hacer rectángulos más largos que altos. Si se quiere que sean grandes hacer rectángulos más altos.

Relleno: Hervir la leche con el azúcar. Cuando llegue a ebullición agregar las nueces, el pan rallado, un poco de ron y unas gotas de extracto de vainilla. Dejar que se enfríe un poco. Extender el relleno sobre la masa y plegar con ayuda del film para formar un rollo. Cortar cada rollo en rodajas de 1 cm de ancho, y poner cada "rosita" sobre el papel enmantequillado en una fuente de horno, un poco apretaditas. Una vez cocidas verter el almíbar caliente sobre la misma fuente y dejar que se absorba. Cuanto más esperes mejor.

Almíbar: Reducir el azúcar a almíbar y volcar sobre las masitas cocidas.

Una vez que absorbieron todo el almíbar (dejar en el horno), sacarlas y colocarlas sobre una rejilla.

Torta od grožde - Torta croata de uvas

Ingredientes:

- 100 gramos de mantequilla
- ½ taza de azúcar
- 1 ½ taza de harina
- 8 gramos de levadura seca
- Leche, cantidad necesaria.
- 1 kilo de uvas peladas deshechas y azucaradas (agregar azúcar, según la acidez de las uvas).



Preparación:

Mezclar la levadura con un poco de leche tibia y dejar leudar. Batir la mantequilla blanda, agregar el azúcar y un chorrito de leche, hasta formar una crema. Incorporar la harina tamizada, la levadura leudada alternando con la leche. Debe quedar una masa más bien blanda. Colocar esa preparación en una tartera enmantequillada. Sobre la masa verter las uvas previamente preparadas como se indica y espolvorear sobre las mismas una mezcla de 50 gramos de manquilla fría desecha con el tenedor, en cucharadas colmadas de harina. Cocinar en horno suave al principio, aumentando la temperatura al final de la cocción para que se dore, unos 30 minutos en total. Si quieren hacer la variante de pera y arándano, deben trocear 2 o 3 peras grandes y maduras y macerarlas un ratito con unas cucharadas de azúcar. Verter esta preparación sobre la masa, a continuación una capa de arándanos pisados y macerados con unas cucharadas de azúcar (250 gramos, son dos cajitas). Espolvorear con la mezcla de mantequilla y harina. Al macerar las frutas, sueltan mucho líquido. Agreguen parte del líquido (bastante) junto con las frutas. Al día siguiente queda más rico.

Torta od oraha - Torta de nueces

Ingredientes:

- 12 huevos
- 12 cucharadas de azúcar
- 12 cucharadas nueces molidas
- 6 cucharadas de pan rallado.
- 1 naranja, el jugo y la ralladura.
- 3 cucharadas de coñac.



Preparación:

Batir bien las claras a punto de nieve.
Batir aparte las yemas con el azúcar, que quede cremosa.
Agregar el jugo y ralladura de naranja, el coñac, las nueces y pan rallado y después muy suavemente, en forma envolvente, las claras batidas a punto de nieve.
Se puede hacer media receta dos veces.
Poner en horno moderado.
Dejar enfriar y rellenar a gusto con crema y/o manjar.

Receta de María Car Kučer.

Tjestenina s šećer - Tallarines dulces

Ingredientes:

- 2 huevos
- 1 cucharada sopera de azúcar.
- 1 cucharada sopera de mantequilla derretida.
- ½ taza de leche
- ½ cucharadita de sal.
- 2 tazas de harina más ¼ taza harina



Preparación:

Mezclar los huevos y el azúcar, añadir sal y mantequilla, harina, leche y mezclar bien.

Dejar reposar la masa unos 15 minutos

Amasarla varias veces, extender bien delgada y cortar los tallarines con la máquina de hacer tallarines o enrollando la masa y cortar finitos.

Unirlos en un nudo de tres fideos no muy largos, antes de freírlos.

También se puede dejar la masa un poco más gruesa, enrollarla y cortar de 1 centímetro o un poco más y freír estos redondeles.

Freír en aceite vegetal. Cuando estén dorados ponerlos en una fuente y rociar con mucho azúcar flor

Torta Doboš - Torta en capas

(Las cantidades que se indican son para una torta de 18 centímetros de diámetro)

Ingredientes:

Para la base del bizcocho:

- 4 huevos
- 175 gramos de azúcar flor.
- 150 gramos de harina
- Unas gotas de esencia de vainilla

Para la crema de chocolate:

- 125 gramos de chocolate.
- 150 gramos de azúcar flor.
- 3 claras de huevo
- 225 gramos de mantequilla blanda.

Para la cobertura de caramelo:

- 1 pizca de sal
- 150 gramos de azúcar.

Para adorno:

- Virutas de chocolate
- 120 ml de crema líquida.
- 60 gramos de mantequilla.



Preparación:

De la masa de bizcocho: En un cuenco se ponen los huevos, azúcar flor y vainilla. Este cuenco se pone sobre otro depósito con agua caliente, sin que hierva. Batir hasta que la mezcla doble su volumen. Retirar el recipiente del baño maría e incorporar, con movimientos envolventes, la harina tamizada. Con esta masa hacer 6 bases, para ello se pone papel de hornear sobre la placa del horno y se trazan tres círculos de 18 cms. Extender parte de la masa dentro de los círculos trazados, la cantidad justa para rellenarlos. Hornear a 180 °C por 10 minutos. Repetir la operación trazando otros tres círculos. Dejar enfriar. **De la crema de chocolate:** Montar las 3 claras a nieve con la pizca de sal. En un cuenco mezclar la mantequilla con el azúcar flor, añadir un tercio de las claras montadas, mezclar y añadir el resto. Agregar el chocolate derretido y dejar enfriar por 1 hora. **De la cobertura de caramelo:** En un cazo poner el azúcar con 3 cucharadas de agua y llevar a ebullición hasta conseguir un caramelo dorado. Retirar del fuego y añadir la mantequilla cortada en trocitos y la crema previamente calentada. Volver a poner al fuego hasta que alcance una temperatura de 108 °C . Sacar y dejar entibiar. **Montaje del Pastel:** Situar una de las bases de bizcocho en una rejilla y cubrir con la cobertura de caramelo, reservar. Las otras bases las vamos alternando, untándolas con la crema de chocolate, también untamos con esta crema los laterales de la torta. Adornamos la torta con las virutas de chocolate. Marcamos los cortes en la base que se reservó con la cobertura de caramelo cuando esté totalmente fría y la situamos encima de la torta. Dibujamos unos rizos con la crema de chocolate.

Torta Kontesa Nera - Torta Condesa Negra

Ingredientes:

- 250 g de chocolate fondant (150 g para la tarta + 100 g para cobertura).
- 200 g de azúcar flor
- 200 g de mantequilla blanda
- 200 g de galletas María (1 paquete)
- 5 huevos
- 1 vasito de café negro
- 100 ml de nata líquida.



Preparación:

Se pone el chocolate a baño María para que se derrita o bien, al microondas a baja potencia 2 minutos. En un bol o ensaladera se pone el azúcar flor con la mantequilla a temperatura ambiente y se bate. Se añaden las 5 yemas y se sigue batiendo. Por último se incorpora el chocolate derretido. Se baten las claras de los 5 huevos a punto de nieve, con un pellizco de sal. Se agregan a la mezcla anterior con movimientos envolventes, para que no se bajen. Queda una textura como de mousse.

En un molde pequeño o de queque, desmontable, se pone una capa de galletas remojadas en el café y se forran un poco las paredes. El resto de las galletas se desmenuzan, se mezclan con la crema y se llena el molde con esta pasta. Se deja enfriar unas horas. A la hora de enfriado se derrite el chocolate restante con la nata líquida y se baña la superficie.

Se deja enfriar unas 6 horas en total, aunque es mejor de un día para otro.

Se decora con fresas, frambuesas o con nata montada, según el gusto de cada uno.

Nota: Kontesa Nera es un personaje de Grička vještica (bruja de Grič), Grič es un cerro en Zagreb. Marija Jurić Zagorka es la primera mujer periodista en Croacia, comparada con Agatha Christie.

Torta od kruške - Tarta de peras

Ingredientes:

Masa:

- 250 gramos de azúcar.
- 125 gramos de mantequilla a temperatura ambiente.
- 375 gramos de harina.
- 1 huevo
- 1/4 cucharadita de polvos de hornear (no usar harina leudante).
- 1 pizca de sal.

Relleno de almendras:

- 200 gramos de manteca blanda, pero no derretida.
- 200 gramos de azúcar flor.
- 2 huevos
- 2 yemas
- 1 cucharadita de aguardiente
- 200 gramos de almendras trituradas.
- 60 gramos de harina.

Extras:

- 4 a 6 peras maduras
- 100 gramos de mermelada de damascos para pintar la tarta



Procedimiento:

Precalentar el horno a 220 °C.

Batir la mantequilla con el azúcar hasta que quede una crema, agregar el huevo y batir. Tamizar la harina con la sal y el polvo de hornear y armar una masa suave. Forrar un molde de 25 cm y colocar sobre la masa un papel de mantequilla y porotos para hornear por 10 minutos.

Pelar las peras y cortarlas en cuartos o medios.

Para el relleno, batir bien la mantequilla con el azúcar, los huevos, el aguardiente, las almendras y la harina y rellenar la masa (sacar antes el papel y porotos).

Hundir las peras prolijamente y hornear por 30 a 40 minutos o más.

Una vez salida la tarta del horno y en caliente la pintamos con mermelada de damascos.

Torta od Šljive Hrtvaska - Torta croata de ciruelas

Ingredientes:

- ½ kilo de ciruelas secas.
- 2 tazas de harina
- 2 cucharaditas de polvos de hornear.
- 2 cucharaditas de bicarbonato.
- 2 tazas de azúcar
- ¼ kilo de mantequilla.
- 8 huevos
- 1 kilo de manjar
- Leche.
- Canela en polvo.
- Clavo de olor, nuez moscada.
- Coñac
- Nueces.



Preparación:

Cocer las ciruelas, en poca agua, con azúcar y canela, reservar. Sacarlas y picarlas fino. Batir las claras a nieve. Luego, batir la mantequilla con el azúcar, agregar las yemas de a una en una, batiendo siempre. Agregar las ciruelas, claras batidas a nieve, harina, polvos de hornear, bicarbonato y un poco de leche, si fuese necesario. Agregar canela, clavo de olor y nuez moscada y hornear en dos moldes.

Una vez listo los bizcochuelos sacarlos del horno, dejarlos enfriar, partir por mitad y rociarlos con el agua de las ciruelas y el coñac. Rellenar con manjar y nueces molidas. Una vez rellena la torta, se cubre con manjar y se llueve con el resto de las nueces.

Si se desea se puede rellenar con manjar y/o crema chantilly, al igual que se puede cubrir con crema chantilly en lugar del manjar.

Torta Čupava - Torta de bizcochuelo con crema crocante

Ingredientes:

Para el Bizcochuelo:

- 10 huevos
- 100 gramos de azúcar.
- 100 gramos de mantequilla.
- 5 cucharadas soperas de harina.
- 5 cucharadas soperas de maicena.
- 2 cucharaditas polvos hornear.
- Unas gotas de vainilla.

Para la crema crocante:

- 1 taza de almendras peladas, tostadas y picadas
- 1 taza de nueces picadas
- 10 cucharadas de azúcar.
- Unas gotas de vainilla.
- 1/4 cucharadita de canela en polvo y nuez moscada.
- Ralladura de ½ limón y ½ naranja
- Merengue o crema chantilly para decorar.



Preparación:

Bizcochuelo: Batir 100 gramos de azúcar con los 100 gramos de mantequilla, mucho, que quede cremoso. Ir agregando las yemas, de a una, sin dejar de batir. En un bol aparte poner 5 cucharadas soperas de harina, 5 cucharadas soperas de maicena y 2 cucharaditas de polvos de hornear, esto se le agrega a la preparación anterior batiendo con una cucharada de madera, al final se agregan unas gotas de vainilla. Este bizcochuelo no se pone al horno hasta que se prepare la crema crocante.

Crema Crocante: Se prepara una taza de almendras peladas, tostadas y picadas con una taza de nueces picadas. Las 10 claras sin batir con 10 cucharadas de azúcar y unas gotas de vainilla se ponen en una olla, con un poquito de canela y nuez moscada, la ralladura de media naranja y medio limón. Se le agregan las almendras y las nueces y se cocina a fuego lento revolviendo constantemente hasta que espese, se forma una crema. En este momento recién se cocina el bizcochuelo, que no se dore o muy poco, que quede consistente. Se saca del horno y encima se pone la crema crocante y se pone al horno para que tome color. Tener cuidado que no se seque el bizcochuelo. Desmoldar y colocar alrededor merengue o crema chantilly si se desea.

Receta de la nona Cvita Rasmirović,
entregada por Inés Petrić Rasmirović.

Trogirski rafioli - Empanaditas de Trogir

Ingredientes:

Masa:

- 1/2 kilo de harina
- 2 sobrecitos de azúcar de vainilla
- 50 gramos azúcar
- 6 yemas
- 100 g de mantequilla derretida
- 25 ml de ron
- 100-150 ml de leche
- 50 ml de de aceite
- 1/2 cucharadita de sal.

Relleno:

- 1/4 kilo de almendra peladas y molidas
- 1/8 kilo de azúcar
- Ralladura 1/2 naranja y 1/2 limón.
- Jugo 1/2 naranja y 1/2 limón.
- 1 sobrecito azúcar de vainilla (1 cucharada).
- 50 gramos de mantequilla derretida.
- 5 ml de ron mezclado con marrasquino.
- 6 claras batidas a nieve.
- 1 cucharada de cacao



Preparación:

Masa: Poner la harina en un bol, agregar las yemas de a una y revolver. Poner el ron, aceite, mantequilla y leche y formar una masa. No dejar descansar la masa. Estirar la masa delgada y cortar redondelas. Poner encima una cucharadita colmada del relleno. Doblar la masa y pegar los bordes, con un tenedor pasado por harina fijar el borde.

Cocinar a 100 grados, unos 20 minutos. Cuando estén listas pincelarlas con agua con unas gotitas de marrasquino y pasar la parte de arriba por azúcar granulada o ponerles azúcar flor.

Relleno: Poner las almendras molidas en un bol e ir agregando y revolviendo azúcar, ralladura de naranja y limón, un sobrecito de azúcar de vainilla, mantequilla derretida, jugo de media naranja y medio limón, media copita chica de marrasquino y ron.

Trogirski rafioli es un fino pastel tradicional de Trogir, que todos los visitantes deben probar.

Vanilije - Galletas de vainilla rellena

Ingredientes:

- 250 gramos de mantequilla.
- 1 huevo, 1 yema, 2 claras.
- 1 cucharadita de vainilla.
- 4 cucharadas de azúcar granulada.
- 1/2 kilo de harina cernida.
- Ralladura y jugo de un limón.
- 100 gramos de nueces molidas.
- Mermelada
- 50 gramos de azúcar flor.



Preparación:

Batir la mantequilla con el azúcar hasta que esté cremoso, seguir batiendo e ir agregando una yema y un huevo entero, una cucharadita de vainilla, 4 cucharadas de azúcar granulada, ralladura y jugo de limón.

Agregar la harina cernida. Unir bien la masa, que quede blanda y suave.

Uslerrear de un centímetro y cortar redondelas de 4 centímetros de diámetro. Batir las claras a nieve, pasar cada redondela por una de las caras y después por las nueces molidas (esto por un solo lado). Colocarlas sobre lata enmantequillada y cocerlas a horno lento, sin dorarlas. Ya cocidas, dejarlas enfriar y ponerle mermelada por el lado liso, sin nueces. Ir juntándolas de a dos y espolvorearlas con azúcar flor. Puede durar varios días y a medida que pasa el tiempo se vuelven más suaves y blandas.

Vjenčiči od anisa - Roscas de anís

(salen 50 roscas)

Ingredientes:

- 3 tazas de harina
- 1 taza de aceite común.
- ½ taza de oporto
- 1 paquete de anís en grano.



Preparación:

Se pone a calentar el aceite, que no llegue al punto de ebullición, se retira y se le agrega el anís en granos.

Dejar que se enfríe un poco, esto se agrega a la harina y se vierte el oporto encima.

Se amasa dentro del bol y una vez que se desprende de las orillas ya está listo para su confección.

Se forman tiras redondas angostas y largas de 10 centímetros, luego se unen los dos extremos y se forma la rosca.

Se pone a horno caliente sin enmantecillar hasta que tomen un leve color.

Una vez listas se sacan y se pasan rápido por agua caliente e inmediatamente se le espolvorea azúcar granulada por abajo y arriba.

Nota: es tradición servirlos a las visitas, acompañadas de Prošek o Rakija, en la Isla de Brač.

Vočna torta - Torta de fruta

Ingredientes:

- Fruta (peras, manzanas u otras) cantidad necesaria para cubrir la parte de abajo del molde
- 3 huevos enteros
- 4 tacitas de café de azúcar (400 gramos)
- 2 tacitas de café de aceite (200 ml)
- 1 cucharadita de polvos de hornear.
- 4 tacitas de café de harina (250 gramos)
- Ralladura de limón, nuez moscada, ron
- Mantequilla para el molde



Preparación:

Se baten los huevos con las 4 tacitas de azúcar y las 2 tacitas de aceite, se agregan la cucharadita de polvos de hornear mezclada con las 4 tacitas de harina, la nuez moscada, ralladura de limón y ron.

Se le pone papel mantequilla y se enmantecilla, se llena la base del molde con fruta de todas clases, cortaditas sobre el papel.

Se cubre la fruta con la masa, si ésta queda muy espesa se le agrega aceite.

Se lleva al horno. El punto final será cuando se separa la masa del molde.

Volcar con cuidado para que la parte de abajo sea la que quede arriba.

Receta de la Isla de Brač.

Zalogaj banane - Bocaditos de plátano

Ingredientes:

- 3 plátanos maduros
- 2 huevos batidos
- 2 tazas de harina
- 1 cucharadita de bicarbonato.
- 1 taza de azúcar
- 1/4 kilo de mantequilla.
- 1 cucharadita de polvos de hornear
- 15 nueces.



Preparación:

Se muelen los plátanos con tenedor. Agregar poco a poco el azúcar, huevos batidos y mantequilla derretida.

Se tamizan juntos harina, polvos de hornear y bicarbonato. Se mezcla bien y se agrega a la preparación anterior.

Se le agregan las nueces picadas y se colocan en pirotines al horno por 10 minutos.

Estos bocados son tradicionales en la Isla de Brač.

Es costumbre servirlos a las visitas acompañados de Prošek o Rakija.

Pita od Jabuka - Pasteles de manzana

Ingredientes:

- ½ kilo de harina
- 12 gramos de polvos de hornear
- 150 gramos de mantequilla.
- 1 huevo
- 150 gramos de azúcar
- 1 kilo de manzanas
- 1 cucharada de azúcar de vainilla
- Canela
- Azúcar flor
- Leche



Preparación:

Pelar las manzanas, rallarlas y sacar el exceso de líquido, si es necesario, agregar canela y azúcar de vainilla.

Mezclar el resto de los ingredientes y ocupar un poco de leche si es necesario formando una masa, separar la masa en dos y uslear no muy delgada, ambas para una lata de unos 28,5x39,5 centímetros.

Poner una capa de masa, el relleno de manzana y la otra capa de masa, pinchar con un tenedor antes de hornear.

Hornear a 180 °C por 25-30 minutos o hasta que dore.

Servir espolvoreando con azúcar flor.

Torta od šljiva - Torta de Ciruelas

Ingredientes:

- 180 g de mantequilla
- 350 g azúcar
- 4 huevos (separar claras de yemas)
- 390 g de harina
- 200 ml de leche
- 1 cucharadita de nuez moscada molida.
- 1 cucharadita de canela molido.
- 1/4 cucharadita de clavo de olor molido.
- 1 cucharadita de vainilla líquida.
- 3 cucharaditas de polvos de hornear.
- 1 cucharadita de bicarbonato disuelto en dos cucharadas de leche tibia.
- 150 g de nueces picadas
- 250 g de ciruelas deshidratadas sin carozo (remojadas en agua tibia)

Almíbar

- 200 g de azúcar
- 600 cc de agua
- Ron coñac cantidad necesaria

Relleno

- 350 g de manjar o mermelada o crema pastelera.

Cubierta Merengue:

- 200 ml. claras
- 700 g azúcar flor



Preparación:

Precalentar el horno a 180 °C. Ablandar mantequilla con el azúcar, batir hasta que esté cremosa. Agregar las yemas una a una y vainilla. Incorporar harina cernida con todos los ingredientes secos, alternando con la leche.

Agregar las nueces picadas y las ciruelas deshidratadas picadas finas. Incorporar las claras batidas a nieve. Colocar la mezcla en un molde de torta aro 24, previamente enmantequillado y enharinado. Horno por 60 minutos a 170 °C.

Dejar enfriar y dividir en tres capas. Humedecer con el almíbar con licor y rellenar con manjar y repetir secuencia en cada capa. Cubrir la torta con el merengue.

Receta de Carmen Izquierdo, Técnico Gastronómico.

Šeširiči - Sombreritos

Ingredientes:

Cubierta:

- 150 gramos de azúcar granulada.
- 100 gramos de azúcar flor.
- 250 gramos de nueces molidas
- 1 cucharadita vainilla, canela o nuez moscada (si usa nuez moscada puede agregarle ralladura de limón.
- 2 cucharadas de mantequilla,
- Chocolate cobertura para decorar.
- Harina mezclada con manjar.
- Alusaplast.



Preparación:

Masa: Batir 3 yemas muy bien hasta que queden cremosas, agregarle 2 cucharadas de mantequilla derretida y harina suficiente para hacer una masa suave, pero no pegote. Amasar un poco y dejar descansar envuelta en alusaplast, media hora o mejor todavía, dejarla para el día siguiente.

Cubierta: Batir 3 claras a nieve muy firme, agregarle 150 gramos de azúcar granulada, batiendo con la batidora para que quede aireada, hasta que se disuelva y no se note, luego 100 gramos de azúcar flor cernida y mezclando suavemente con batidor de alambre. Agregarle 250 gramos de nueces molidas y a gusto, canela o nuez moscada y una cucharadita de vainilla. Dejar en el refrigerador o en lugar frío.

Estirar la masa finita y cortar ojalá con ondas, círculos de 6 cm de diámetro. Poner en latas, sin enmantequillar, ponerle una cucharadita del merengue al medio, dejando un borde, pues crecen. Horno mediano unos 10 a 15 minutos, para que sequen. Una vez fríos decorar con imaginación...a gusto, con chocolate de cobertura mezclado con manjar, los dos tibios para que no se corte. Decorar haciendo una moña en un lado del sombrerito

Receta de la Sra. Rita Mladinić de Violić.

Šubarice - Gorritos de piel

Ingredientes:

Bizcochuelo:

- 5 huevos
- 5 cucharadas colmadas de azúcar.
- 1 cucharadita de vainilla.
- 5 cucharadas colmadas de harina.



Relleno:

- ½ litro de leche
- 2 cucharadas de harina.
- 3 cucharadas maicena.
- 3 cucharadas de azúcar.
- 200 gramos mantequilla.
- Esencia de vainilla.
- Ralladura de limón o naranja.
- Coco rallado

Cobertura:

- 100 gramos cobertura de chocolate.
- 80 gramos de mantequilla.

Derretir a baño maría y mezclar ambos componentes.

Preparación:

Batir las claras a nieve, dura, ponerle dos partes el azúcar, batiendo hasta que quede un merengue firme, agregar, siempre con batidora, las yemas una a una. Luego la vainilla. Incorporar la harina cernida en dos partes, mezclando suave con batidor de alambre.

Poner en el fondo del molde con de papel de diario, solo negro, (al sacar el papel queda poroso) de unos 43x28, emparejando. Poner al horno medio, precalentado, por unos 15 minutos.

Relleno: Mezclar harina, maicena y azúcar con un poco de leche, agregar el resto de la leche caliente y cocinar unos minutos. Una vez tibio agregar de a poco la mantequilla ablandada como crema. Colocar vainilla a gusto, ralladura de limón o naranja.

Cortar de la masa discos de 3 centímetros de diámetro. Unir de a dos con la crema de mantequilla. Embetunar los costados y pasar por coco rallado. Luego cubrir arriba con la cobertura de chocolate.



Perunika (Iris)
Flor Nacional de Croacia

Božićna pšenica

Centro de Mesa Croata



El día 13 de diciembre, en una fuente o plato bonito se pone polímeros o turba o tierra o algodón humedecido, encima se le pone semilla de trigo y en el centro una vela roja.

Cuando el trigo crece se pone alrededor una cinta o cordón tricolor (blanco, rojo y azul) colores de la bandera croata. Este centro se usa en la mesas de Navidad, de Año Nuevo y se deja hasta el Día de los Reyes Magos, después se siembran y cuando dan las espigas se cortan y guardan.

El trigo al brotar y crecer en la casa da abundancia y fertilidad para el año.

Al apagar la vela debe hacerse con pan remojado en vino.