

FESTIVALSKI BILTEN

Godina X • Broj 10 • Bajmok 2016

Cina: 150 dinara



FESTIVAL BUNJEVAČKI NACIONALNI ILA
„BAJMOK 2015”

BUNJEVAČKA ILA





Izdavač:
Bunjevački kulturni centar Bajmok

Recepte skupili i pripravili:
Branko Pokornić
“Bunjevačke novine”
Marija Cvetković

Urednik:
Mr Suzana Kujundžić Ostojić

Grafička priprema:
Jugoslav Bašić Palković

Štampa:
Čikoš štampa Subotica

Štampanje ovog biltena su omogućili:

- Ministarstvo kulture i informisanja
- Ministarstvo poljoprivrede i zaštite životne sredine
 - Nacionalni savit bunjevačke nacionalne manjine
- Pokrajinski sekretarijat za obrazovanje, upravu i nacionalne zajednice
 - Pokrajinski sekretarijat za kulturu i javno informisanje
 - Gradska sekretarijat za kulturu SO Subotica



CIP-Каталогизација у публикацији
Библиотека Матице српске, Нови Сад

641,5(=163,42)(497,113)

Festivalni bilten: Festival bunjevački nacionalni ili.../urednik Suzana Kujundžić Ostojić, - 2014, br.8 - Bajmok: Bunjevački kulturni centar Bajmok, 2016 -, Ilustr.; 21 cm

Tiraž:
ISSN 1452-9912
COBISS.SR-ID 224279559



Festival bunjevački nacionalni ila „Bajmok 2015“

SADRŽAJ

Sadržaj

Rič domaćina	2	Posni đuveč	24
Krem čorba od šargaripe	3	Krumpir s keljom	25
Čorba s gombocama	3	Zapećeni karfiol	25
Čorba od karfiola	4	Pohovani karfiol	26
Domaća čorba s valjuškima	4	Pljeskavice od tikvica	26
Kelj čorba sa teletinom	5	Tikvice u krem sosu	27
Krumpir čorba sa divenicama	5	Musaka od španaća	27
Jagnjećija čorba	6	Musaka od karfiola	28
Junećija čorba s krumpirom	6	Musaka od kiselog kupusa	28
Krem čorba od krumpira	7	Pikantni gra s junetinom	29
Čorba od krumpira i tikvica	7	Paprika punjena sa sirom	29
Čorba od mauna i blitve	8	Tikvice sa faširanom šniclom	30
Teleća čorba sa povrćem	8	Zapećene čuvtice sa graškom i krumpirom	30
Čorba sa sočivom i slaninom	9	Cuflte s karfiolom	31
Junećija čorba sa španaćom	9	Cuflte u sosu od paradičke	31
Krem čorba od brokolija	10	Punjena pljeskavica	32
Pućija čorba	10	Cuflte od ribe	32
Čorba od guske	11	Rolat od mlivenog mesa	33
Čorba sa pilećijim bupcima	11	Oslić s krumpirom	33
Pućiji gulaš	12	Pečen šaran	34
Telećiji paprikaš	12	Maun s mesom i pavlakom	34
Pilećiji gulaš	13	Jaja s pavlakom	35
Pikantni gulaš	13	Pile punjeno mesom i povrćem	35
Gulaš od pečuraka	14	Proja	36
Pilećiji paprikaš sa valjuškima	14	Pita s krumpirom	36
Svinjski gulaš sa slaninom	15	Pita s paprikom	37
Diviji gulaš	15	Pita s mesom	37
Srnćiji gulaš	16	Burek	38
Pastirski krumpir sa slaninom	16	Gra salata sa mladim lukom	38
Posni paprikaš	17	Sarena krumpir salata	39
Krumpir paprikaš	17	Salata s celerom i krastavcima	39
Podvarak sa pućijim mesom	18	Krempita	40
Papazjanija	18	Kolač s kakaoom i jogurtom	40
Grašak sa pušenom divenicom i valjuškima	19	Torta od jabuka	41
Starovinski đuveč	19	Krem kocke	41
Pilećija žigarica s pirinčom	20	Kocke sa sirom i makom	42
Grašak s piletinom	20	Bile gurable	42
Piletina s krumpirom	21	Kulflof sa kapućinom i lišnjacima	43
Sarmice u vinovoj lozi	21	Pita sa višnjama i kekesom	43
Sarma sa pućijim mesom i ječmom	22	Kuglice sa orasima i smokvama	44
Makaroni s paradičkom	22	Bakin kolač	44
Tisto sa španaćom	23	Čokoladni kolač s pekmezom	44
Tisto sa jajima lukom i sirom	23	Marmelada od višanja i crnog vina	45
Duveč od mauna	24	Džem od šargaripe	45



RIČ DOMAĆINA

Ovo je deseti, jubilarni, festivalski bilten koji prati sva dešavanja na tradicionalnom "ETNO FESTIVALU BUNJEVAČKI NACIONALNIILA" koji se deset godina za redom organizuje zadnjeg vikenda avgusta miseca. Sa ponosom možemo kasti da je tokom deset godina učestvovalo na festivalu priko 450 učesnika, da je pripremljeno priko 1600 vrsta ila, da je na festivalu učestvovalo 12 nacionalnih zajednica koji su takođe prikazali svoja izvorna nacionalna ila, da ovaj festival za deset godina positilo priko 17.000 posetilaca, da je za deset godina objavljeno priko 1200 recepata i objavljeno priko 150 fotografija događanja sa festivala. Festivalski bilten je od prvog do desetog broja ukupno odrštampan u 8000 primeraka od kojih je 4750 primeraka putem interneta traženo i poštom poslato u 82 zemlje šitom svita, na sve kontinente. Zato sa ponosom kažemo da je ovaj festival prihvaćen od naroda, učešćem bunjevačkih udruženja iz R. Mađarske je postao i međunarodni, prevazišlo je lokalne i regionalne okvire i postao BRENĐ Bajmoka. Svi deset godina festival ima za cilj da se na kratko vratimo u prošlost i da iz zaboravljenog vrimena na astal vratimo stara obična al dobra i zdrava ila, ova izvorna narodna ila utemeljena su na vikovnom iskustvu predaka koji su svoju izranu i navike prilagodili podnevlu i uslovima u kojima su živili. Da probudimo porodice i vratimo kult nediljne užne tačno u podne. Koliko smo u tome uspili sud ćeete dati Vi koji nas svo vrime pratite. Na tome Vam se zahvaljuju aktivisti/volонтери/ Bunjevačkog kulturnog centra koji su svih ovi deset godina uložili puno rada da iz godine u godinu festival i bude kvalitetniji i dopunjeno novim sadržajima i ilima današnjeg vrimena.

Nek Vas sriča prati nazdravlje Vam bilo

Branko Pokornić



Festival bunjevački nacionalni ila „Bajmok 2015”

KREM ČORBA OD ŠARGARIPE

potrebno je:

- 450 g šargaripe
- celer
- kisela pavlaka
- $\frac{1}{2}$ šolje mlika
- glavica crnog luka
- maslinovo ulje
- mala kašika cimeta
- so, papar

pripravlja se:

Na laganoj vatri desetak minuta propeć na ulju isickan crni luk, šargaripu, celer, u koji se doda malo cimeta. Dodat litru vode i skuvat. Sve malo oladit i metnit u blenderu. Zeleniš vratiti



u labošku. Dodat mliko, so, i biber po ukusu i kuvat još pet šest minuti. Prilikom služenja dodat pavlaku.

ČORBA S GOMBOCAMA

potrebno je:

- 500 g svinjskog buta beez kostivi
- 1 glavica crnog luka
- 2 šargaripe
- 2 korena peršina
- 3 čena bilog luka
- začinska paprika
- papar
- suvi biljni začin
- kim
- 1 kašika brašna
- 3 kašike pavlake
- ulje

Za gomboce:

- 300 g krumpira
- 90 g brašna
- 1 jaje
- kašika griza
- peršinov list
- so

pripravlja se:

Na malo ulja propeć isickan crni luk, dodat



meso, koje se isicka na kockice i malo vode, pa nastaviti popržavati još 10 minuti. Ubaciti isickanu šargaripu, peršin i bili luk, dolit vodu, začinit po ukusu i kuvat poklopljeno nuz povrimeno mišanje. Očistiti i isickati krumpir, skuvat ga u slanoj vodi, ociditi i ostaviti da se oladi. Oladen krumpir izgnječiti, dodati so, jaje, brašno, griz, peršinov list i sve dobro sjedinit. Rukom jel kašikicom praviti kugljice.





Festival bunjevački nacionalni ila „Bajmok 2015”

ČORBA OD KARFIOLA

potribno je:

- 1 veliki karfiol
- 4 krumpira
- 3 kašike ulja
- 1,5 l vode
- 3 kašike brašna
- 1 veza peršina
- so
- papar

pripravlja se:

Karfiol kuvat s krumpirom isičenim na kockice, oko 25 minuta. Dodati so i papar. Na ulju popržit brašno i dodat u vodu u kojoj se kuva karfiol i krumpir. Ostavit da sve vreje desetak minuti pa posut peršinom.



DOMAĆA ČORBA S VALJUŠKIMA

potribno je:

- 1 batak
- 2 veće šargaripe
- sridnja glavica celera
- 1 glavica crnog luka
- 100 g karfiola
- biljni začin
- so
- peršin
- 4 kašike griza
- 1 jaje

pripravlja se:

Šargaripu očistit, isić na kolutiće, celer iztrenicat, karfiol iskidat na cvitiće, glavicu crnog luka, batak, posolit, nalit ladne vode i metnit da se kuva. Kad je meso kuvano, izvadit iz čorbe batak i crni luk. Nalit još malo vode, začinii po ukusu i ostaviti da uvre. Za to vrime umutit jedno jaje i dodat 4



kašike griza, pa dobro umišai do sridnje čvrstine. Vadir valjuške malom kašičicom i mećat u čorbu, koja vrije, ostaviti da se kuva još 5 minuti, posut peršinovim listom i služiti.



Festival bunjevački nacionalni ila „Bajmok 2015”

KELJ ČORBA SA TELETINOM

potrebno je:

- 1 glavica kelja
- 300 g teletine
- 1 crveni luk
- 2 čena bilog luka
- 3 krumpira
- 1 šargaripa
- 1 tikvica
- peršin, ulje
- so
- biber
- suvi biljni začin
- lovorov list
- 1 kašika kuvane paradičke



propržit na ulju sa sitno isičenim bilim i crvenim lukom, pa dodat spremito povrće. Sve zajedno zalisti vrućom vodom i začiniti po želji. Kuvat oko 50 minuti i prid kraj dodat kašiku kuvane paradičke.

pripravlja se:

Isičen kelj kratko prokuват u vrućoj vodi, kako bi se izgubila gorčina. Krumpir, šargaripu, peršin, tikvicu oprati i isići. Teletinu isići na kockice i

KRUMPIR ČORBA SA DIVENICAMA

potrebno je:

- 3 veća krumpira
- 1 veći luk
- 350 g barene polak dimljene divenice
- 1 lovorov list
- 1 kašičica suvog biljnog začina
- 2 kašičice mlivenе crvrne paprike
- 2 jaja
- 1 kašičica soli
- jedna kašičica sirčeta



pripravlja se:

Krumpir očistiti, isickat na kockice, luk takođe. Divenicu isickat na kolutove debljine jednog centimetra. U labošku metnit ulje i na njemu nuz malo vode propeć luk nikoliko minuti. Dodat divenicu, lovorov list i suvi začin poklopiti i ostaviti oko pet minuti na sridnjoj vatri. Dodat mlivenu papriku i naliti vrućom vodom. Kad provre, ubaciti krumpir i ostaviti da se kuva oko 20 minuti. Kad

je krumpir kuvan, skinit s vatre i polagano u tankom mlazu umišat ulupana jaja. Dodat so i sirčet i ako je potrebno još dosolit.



JAGNJEĆIJA ČORBA

potribno je:

- 600 g jagnjećijeg vrata
- 50 ml ulja
- 150 g crnog luka
- 100 g šargaripe
- 100 g korena peršina
- 100 g celeria
- 150 g paradičke
- lovoroš list
- veza kopra
- sok od limuna
- veza peršinovog lista
- so
- papar



i biber. Nalit s malo vode i popržavat dok meso ne omekani. Dodat šargaripu, peršin i celer, nalit vodom i kuvat dok povrće ne omekša. Posolit, popapprit, začinit po ukusu, ubacit paradičku i kuvat još sat vrimena. Umišat sok od limuna, peršinunov list, i kopar i kuvat još 20 minuti. Poslužit dok je vruće da se kačkavalj istopi. Na dno tanjira metnите pripečen kruv prelijte ga čorbotom i poslužite vruće.

pripravlja se:

U loncu zagrijat ulje, pa popržit sito isickan luk. Dodat jagnjetinu isičenu na kocke, lovor

JUNEĆIJA ČORBA S KRUMPIROM

potribno je:

- 300 g junećiji rebara /rozbratna/
- 1 glavica crnog luka
- 1 šargaripa
- 3 krumpira
- goveđa kocka za čorbu
- 300 ml mlika
- 2 kašike skorupa
- 2 l vode
- 3 grančice peršina
- 3 kašike ulja
- 1 kašika brašna
- 1 kašičica aleve paprike

pripravlja se:

U prorvetu vodu, metnit isickano meso, luk šargaripu i krumpir. Kad se skuvaje dodat kocku za čorbu. Na ulju popržiti brašno i papriku na zapršku i dodat u čorbu. Kuvat još 10 minuti, sklonit s vatre, nalit mliko i skorup, začinit i dodat peršin.



Festival bunjevački nacionalni ila „Bajmok 2015“

KREM ČORBA OD KRUMPIRA

potribno je:

- 3 glavice bilog luka
- 7-8 grančica timijana
- $\frac{1}{4}$ šolje maslinovog ulja
- 1 crni luk
- 750-800 g krumpira
- 4-5 šolja pilećeg temeljca
- $\frac{1}{4}$ šolje pavlake za kuvanje
- vlašac
- so
- papar

pripravlja se:

Bili luk ne triba čistit, već ga razdilit u komadiće, dodat polak timjana i nalit malo ulja. Izmišat i pokrit aluminijumskom folijom i metnit u lernu da se peče 2 sata, na 120 stepeni. Kad je bili luk pečen, procidit ulje i na njemu popržiti crni luk, a bili luk ostaviti da se oladi. Kad luk postane slatkast dodat ostatak timjana i na kocke isičen



krumpir Dodat bistru čorbu i kuvar 20 minuta, dok krumpir ne omekša. Kad je krumpir kuven dodati oguljen bili luk. Prolađenu čorbu u 2-3 ture mećat u blender, izmisat, pa vratit u lonac i zagrijat. Posolit i popaprit. Servirat u tanjire, dodat pavlaku i posut vlašcom.

ČORBA OD KRUMPIRA I TIKVICA

potribno je:

- 1 glavica crnog luka
- 1 tikvica
- 1 šargaripa
- 2 krumpira
- 1 kocka za čorbu
- 1 komad celera
- 900 ml vode
- biber
- suvi peršin
- malo ulja



pripravlja se:

U dubljoj laboški na malo ulja popržiti crni luk. Kad luk omekša dodati tikvicu, krumpir, šargaripu, celer isičene na kocke srdnje veličine i nalit vode. Kuvat dok povrće ne bude gotovo nuz povrmeno

dodavanje vruće vode. Gotovo povrće izvaditi i usitniti u blenderu, pa ga vratiti u labošku i dobro promišat. Dodati kocku za čorbu, biber i suvi peršin i blago mišat. Skloniti s vatre i poklopit. Služiti vruće nuz pripečen kruv i kiselu pavlaku. dodat pavlaku i posut vlašcom.



TELEĆA ČORBA SA POVRĆOM

potrebno je:

- 500 g teletine
- jedna glavica crnog luka, dvi šargaripe
- jedan manji koren celera, jedna manja tikvica
- dva krumpira, nikoliko cvatova karfiola
- jedna veza blitve, papar
- jedan list lovora, mišavina suvog začina
- jedno jaje, jedna kašika brašna
- jedna kašičica senfa, 100 ml pavlake



pripravlja se:

Na ulju izdinstajte sitno isickan crni luk, pa kad malo omekša dodajte iztrenicanu šargaripu i sitno isickanu teletinu. Prilijte vodom i kuvajte na umirenoj temperaturi. Kad je teletina napolak kuvana, dodajte na kockice isičen krumpir, pa posli po sata tikvicu i karfiol. Dodajte papar i

lovor. Blitvu operite, odstranite bili dio i kratko prokuvajte. U malu labošku nalijte ulje, pa kad se zagrije, dodajte kašićicu brašna. Dodajte zapršku u čorbu, pa još malo prokuvajte. Na kraju dodajte sitno isičenu obarenu blitvu. Prid služenje u čorbu dodajte umućeno jaje, pavlaku, senf i začin po ukusu.

ČORBA OD MAUNA I BLITVE

potrebno je:

- ½ glavice crnog luka
- ½ čena bilog luka
- 1 grančica ruzmarina
- 250 g blitve
- 1 manja šargaripa
- 1 mala kriška celera
- 1 manji krumpir
- peršin, kašika paradičke sosa
- 100 mauna
- 1 kašika mesnog ekstrakta, ulje
- 2 kašike natrnicanog parmezana
- 4 kriške starog kruva, maslinovo ulje



ostaviti da kruv omekša. Poslužiti čorbu dodajući u svaki tanjur мало maslinovog ulja i parmezana.

pripravlja se:

Crni luk sitno isickat, bili zgnječit, i zajedno s ruzmarinom na malo na laganoj vatri popržit. Kad luk postane caklast dodat blitvu pridhodno opranu isciđenu i isičenu. Zatim dodat isičenu šargaripu, krumpir, celer i peršin, maun i popržit 10 minuti. Dodat i sos od paradičke. U činiju poređat dva sloja kriški kruva, dodat povrće i



Festival bunjevački nacionalni ila „Bajmok 2015”

ČORBA SA SOČIVOM I SLANINOM

potrebno je:

- 2 kašike ulja
- 1 glavica crnog luka
- 2 komada slanine
- 1 kašičica majčine dušice
- 1 šolja sočiva
- 5 šolja pilećije čorbe
- so
- papar
- natrenicani parmezan
- kašika kisele pavlake

pripravlja se:

U laboški zagrijati ulje pa dodat sitno isickan luk i slaninu isičenu na kockice. Pržit nuz mišanje, dok luk i slanina ne omekšaje, oko pet minuti, zatim ubacit majčinu dušicu, sočivo i pilećiju čorbu.



Poklopit i kuvat na umirenoj vatri još 25 minuti, dok se sočivo ne počne raspadat. Posolit, popaprit i začinit po ukusu. Na kraju umišat kiselu pavlaku i oma poslužit. Povrimeno promišajte. Servirajte s peršinovim listom.

JUNEĆIJA ČORBA SA ŠPANAĆOM

potrebno je:

- 500 g španaća
- 300 g mlivenog junećijeg mesa
- 100 g pirinča
- 1 glavica crnog luka
- 1 čen bilog luka
- 1 šargaripa
- 1 jaje
- 1 kašika brašna
- mlivena crvena paprika
- ulje
- mišavina suvi začina



pripravlja se:

U vru luži metnit sitno isickan španać, pirinč i mliveno meso. popržit na laganoj vatri dok se pirinč ne skuva, pa dodat lagana zapršku. Za zapršku na malo ulja propeć sitno isičen bili luk i crni luk, i sitno sickanu šargaripu, dodat kašiku

brašna i pri kraju mlivenu papriku. Zapršku dodat u čorbu koja vreje, začinit mišavinom suvi začina i ostaviti 10 minuti da ukuva. Pri kraju kuvanja dodat umućeno jaje. Poslužit nuz kiselu pavlaku i jogurt.



PUĆIJA ČORBA

potrebno je:

- pućiji vrat i krila
- 1 veza zeleni
- 1 glavica crnog luka
- 1 koren celera
- 1 komadić đumbira
- papar u zrnu
- peršin
- 2 kašičice mišavine začina za čorbu
- 2 kašičice soli

***pripravlja se:***

Meso metnit u lonac, nalit s dvi litre vode, posolit pa kuvar na umirenoj vatri dok se ne počne pinjušit. Pinu sklonit kašicom, dodati papr, očišćen koren celera i peršin. Kuvar na tijoj vatri. Glavicu luka ispeć na plotni, pa metnit u čorbu. Dodat đumbir, kuvar još sat vrimena, pa ubacit šargaripu i povrće po izboru. Umišat so i začine po ukusu, ostaviti da se lagano kuva još sat vrimena.

KREM ČORBA OD BROKOLIJA

potrebno je:

- 400 g brokolija
- 1 glavica crnog luka jel praziluka
- 1 čen bilog luka
- 2 šargaripe
- 1 kašićica peršina
- maslinovo ulje
- voda
- papar
- so

***pripravlja se:***

Popržit luk, bili luk i šargaripu. Skuvat brokoli, pa dodat porženi luk i šargaripu. Posolit, popaprit i metnit peršin. Kad je gotovo blenderom usitnit povrće. Čorba se mož ist i vruća i ladna sa pavlakom.



Festival bunjevački nacionalni ila „Bajmok 2015”

ČORBA SA PILEĆIJIM BUPCIMA

potrebno je:

- 400 g pilećiji bubaca
- ½ celeria
- 1 šargaripa
- 1 paštrnjak
- 1 jaje
- lovoroš list
- suvi začin
- svež peršin
- so
- papar

pripravlja se:

Šargaripu, paštrnjak, celeri išiće na kockice i pržiti na ulju desetak minuti. Dodati isickane bupce i litru i po vode, začiniti lovorom i kuvati na laganoj vatri dva sata. Umutiti jaje, pa dodati u gotovu čorbu



i promišat. Začiniti peršinom i suvim začinom i služiti dok je vruće.

ČORBA OD GUSKE

potrebno je:

- 4 guščija bataka
- 400 g povrća za čorbu
- 150 g šampinjona
- 200 g graška
- 2 kriške kruva
- 300 ml mlika
- 5 žumanjaka
- 100 g kisele pavlake
- so
- papar
- začini

pripravlja se:

Batake očistiti, metniti u labošku, dodati isickano povrće pa naliti vodom. Posoliti, pobiberiti i začiniti po ukusu, te kuvati poklopljeno na umirenoj vatri. Posli sat vrimena dodati grašak i pečurke.



U međuvrimenu kruv potopiti u mliko, pa kad se raskvasti ociditi ga i pomiješati sa žumanjkama. Začiniti peršinom, posoliti, pobiberiti i od dobijene smiješne formirati valjuške. Spuštiti ih u čorbu i kuvati desetak minuti.



TELEĆIJI PAPRIKAŠ

potribno je:

- 800 g telećijeg buta
- 100 ml bilog vina
- 1 feferona
- 500 g krumpira
- 50 ml soka od paradičke
- 2 čena bilog luka
- 1 kašika mišavina osušeni začina
- 3 kašike aleve paprike
- 50 ml ulja
- 250 g luka
- peršin

pripravlja se:

Na zagrijanom ulju popržiti isickan luk, dodat teletinu isičenu na kocke, pa zajedno peć oko pet minuti. Sklonit sa vatre i dodat aleva papriku,



mišavinu osušeni začina, isickan bili luk, isickanu feferonu i sve zalit sa 800 ml vode. Kuvat na laganoj vatri. Kad meso omekša dodat oguljen krumpir isičen na kockice, i kuvat još 15 minuti. Prid kraj umišat vino, sok od paradičke i 200 ml vruće vode i još malo kuvat.

PUĆIJI GULAŠ

potribno je:

- 1 pućiji karabatak
- 1 šargaripa
- 1 koren peršina
- celer
- paštrnjak
- crvena paprika
- krumpir
- maun gra
- listovi peršina
- 1-2 kocke za čorbu
- sušena paradička



vrućom vodom i dodat isičeno povrće. Kuvat 15-20 minuti. Na kraju dodat kocku čorbe.

pripravlja se:

Isickat pućiji karabatak. Posolit i pobiberit, pa zapeć na ulju. Dodat sickanu papriku i sušenu paradičku. Sve pribacit u veliki lonac, zalit



Festival bunjevački nacionalni ila „Bajmok 2015”

PILEĆIJI GULAŠ

potrebno je:

- 300 g pilećiji prsa
- 800 g šampinjona
- 1 glavica crnog luka
- 1 dl bilog vina
- 300 g krumpira
- ulje
- so
- papar
- suvi začin

pripravlja se:

Na ulju propeć isickan crni luk. Kad luk počne minjat boju, dodat piletinu isičenu na komadiće i lagano kuvarati oko 15 minuti. Dodat isičene šampinjone a posli 10 minuti i krumpir isičen na



kocke. Začinit po ukusu, i lagano kuvarati oko polak sata dok krumpir ne omekša. Na kraju dodat vino i puštit da se gulaš kuva 10 minuti.

PIKANTNI GULAŠ

potrebno je:

- 600 g svinjskog mesa
- 2 glavice crnog luka
- 2 čena bilog luka
- 500 g kiselog kupusa
- 2 dl paradičke
- so
- biber
- paprika tucana paprena
- 150 g kesele pavlake
- 4 kašike ulja

pripravlja se:

Zagrijat ulje u laboški i popržit meso. Kad je gotovo meso pribacit u drugu labošku, a na ulju poropržit crni i bili luk, pa vratiti meso na to. Dodat papriku, kiseli kupus i paradičku. Začinit i kuvarati na blagoj vatri 45 minuti. Prije serviranja umišat keselu pavlaku.



GULAŠ OD PEČURAKA

potrebno je:

- 400 g šampinjona
- 300 g bukovača
- 3 čena bilog luka
- 4 glavice crnog luka
- 1 šargaripa
- 1 manji koren celera
- 300 ml crnog vina
- 100 ml soka od paradičke
- so
- biber
- kašika sickanog peršina
- kašika gustina
- čaša vode
- ulje



Dodat sok od paradičke, vino, pa kuvat još desetak minuti. Pomišat gustin s vodom i dodat u gulaš i kuvat lagano da se zgusne. Na kraju dodat peršin.

pripravlja se:

Propeć luk, dodat istrenicanu šargaripu i celer. Popržit koji Minut, pa dodati sitno sickani bili luk i pečurke. Opet lagano popržit još 10 minuti.

PILEĆIJI PAPRIKAŠ SA VALJUŠKIMA

potrebno je:

- 1 pile od 1,5 kg
- 2 glavice crnog luka
- 2 krumpira
- so, biber
- ulje
- peršin
- crvena začinska paprika
- jaje
- brašno



pripravlja se:

Pile isić na komade i osolit. Na ulju propeć isičen luk, i kad je na polak gotov, dodat piletinu. Prid kraj popržavanja začinit paprikom i paprom, pa nalit vode. Dodat krumpir isičen na kocke i kuvat na laganoj vatri. Od jajeta i brašna umutit riđe

tisto, pa ga posolit. A kad paprikaš provre, kašikicom vaditi valjuške i spuštat u paprikaš.



Festival bunjevački nacionalni ila „Bajmok 2015”

SVINJSKI GULAŠ SA SLANINOM

potrebno je:

- 600 g svinjećijeg mesa
- 4 kašike ulja
- 40 g pančete
- so, biber
- mišavina začina

pripravlja se:

Meso isići na veće komade pa ga popržit na zagrijanom ulju. Kad meso porumeni, dodat isickanu pančetu i luk, pa zajedno još kratko poržit. Posolit, dodat malo začina i papra, pa propeć nuz dolivanje vode oko sat i po vrimena. Prid kraj dodat kašiku paradičke i brašno razmućeno u malo vode, i kuvat još 10 minuti.



DIVIJI GULAŠ

potrebno je:

- 1 kg divlje veprovine
- 1 kg srnetine
- 100 g kisele pavlake
- 2 kašike pirea od paradičke
- 200 ml bilog vina
- 2 para divenica
- paprena mlivena paprika
- peršin
- celer
- 200 g slanine
- 4 šargaripe
- 100 ml ulja
- 5 čenova bilog luka
- 1 kg crnog luka
- so
- biber
- lovorov list



isickan crni luk, bili luk, celer, peršin, šargaripu i slaninu. Kad povrće omekša vratit meso, posolit i popapprit, začinit mlivenom paprikom i lovoram, promišat pa nastaviti lagano kuvanje uz dolivanje vode po potrebi. Dodat divenice, pa kuvat lagano dok meso ne omekša. Prid kraj umišati paradičku, vino i pavlaku. Kuvat lagano još pet minuti pa poslužiti.

pripravlja se:

Meso divljaci oprat, prosušit pa isić na komade. U kotliću zagrijat ulje, propržit meso sa svim stranama, pa ga izvaditi i metniti na stranu. U kotlić ubaciti sitno



SRNEĆIJI GULAŠ

potrebno je:

- 500 g sruštine
- 500 g crnog luka
- 1 kg krumpira
- 100 ml ulja
- 200 ml soka od paradičke
- ljuta mlinena paprika
- lovor
- so
- biber
- začini

***pripravlja se:***

Crni luk sitno isickat, pa ga propeć u loncu na malo ulja. Dodat meso isiceno na kocke, šolju vode, i na tijoj vatri krčkat 35 minuti. Posli tog dodat so, biber, lovor, začine i mlinenu paprenu

papriku, krumpir isichen na četvrtine i sok od paradičke. Nalit vinom, pa nuz povrimeno mišanje kuvati još 2 sata. Služit vruće.

PASTIRSKI KRUMPIR SA SLANINOM

potrebno je:

- 1 kg krumpira
- 300 g slanine
- 2 kašike masti
- 2 sveže paprike
- 2 glavice crnog luka
- so
- biber

***pripravlja se:***

Krumpir dobro oprat, očistit i isić na krupnije kocke. U labošku metniti mast, zagrijat je, i dodati crni luk sičen na rebarca, slaninu isicenu na kocke, i papriku isicenu na listice. Sve zajedno poprpržit 10 minuti, dodat krumpir, nalit vodom da prilije sadržaj i kuvat četrdeset minuri.

Festival bunjevački nacionalni ila „Bajmok 2015”

POSNI PAPRIKAŠ

potribno je:

- 1 kg krumpira
- 3 glavice crnog luka
- 1 crvena babura paprika
- 50 ml ulja
- 200 ml paradičke soka
- 1 veza mirodije
- začin
- so
- papar



kuvat još 10-15 minuti, pa začinit.

pripravlja se:

U labošku metnit ulje, luk, malo vode, pa sa suvim začinom Propeć 5 minuti. Dodat papriku isičenu na kocke pa i nju kuvat pet minuti, dodat krumpir isičen na kockice i nalit vode da pokrije sve i kuvat 15-20 minuti. Nalit sok od paradičke i

KRUMPIR PAPRIKAŠ

potribno je:

- 300 g junećijeeg mesa
- 1,5 kg krumpira
- 2 glavice crnog luka
- 2 kašike brašna
- 1 kašika aleve paprike
- 1 kašika suvog začina
- ulje



pripravlja se:

Isickat luk i meso, dodat ulje sa malo vode, i metnit da se propeče dok potpuno ne omeša. Kad voda skoro ispari metnit brašno i alevu papriku i promišat. Dodat krumpir i po potribi još malo vode. Kuvat dok krompir ne smekša.



PODVARAK SA PUĆIJIM MESOM

potrebno je:

- 1 glavica kiselog kupusa
- šnicle od pućijeg mesa
- 1 glavica crnog luka
- 100 g upušene slanine
- 5 kašika masti
- lovoroš list

pripravlja se:

Popržit na masti crni luk slaninu i meso. Kupus isickat i metnit labošku, dodat mast i stalno mišat jedan sat na laganoj vatri. Sve metnit u vatrostalnu zdilu pokrit alu folijom i peć na 200 stepeni oko 60 minuti.



PAPAZJANIIJA

potrebno je:

- 500 g junetine
- 4 šargaripe
- 300 g paprike
- 2 paradičke
- ½ kg crnog luka
- 2 krumpira
- 2 cile glavice bilog luka
- malo sirćeta
- so
- papar
- tucana paprika

***pripravlja se:***

Sve sastojke metnit u veću labošku, nalit vodom, da meso i povrće isičeno na kolutove, da se lagano kuva, dok meso ne bude mekano, ne kraće od tri sata.



Festival bunjevački nacionalni ila „Bajmok 2015”

GRAŠAK SA PUŠENOM DIVENICOM I VALJUŠKIMA

potrebno je:

- 500 g konzerviranog graška
- 400 g domaće upušene divenice
- 1 glavica crnog luka
- 1 kašika brašna
- 1 kašika masti jel malo ulja
- so
- ½ kašičice papra

za valjuške:

- 1 jaje
- 1 kašika griza
- 5 kašika brašna

pripravlja se:

Na otopljenoj masti propeć sitno isickani crni luk. Dodat kolutove divenice, pa zajedno propeć deset minuti. Dodat grašak, promišat i nalit vode. Kuvat desetak minuti zajedno. Za valjuške umišat jaje s grizom, pa dodat brašno dok se ne dobije srdnje gusta masa. Kašičicom valjuške spuštat u



grašak. Ostavit da kuvaje 10 minuti. Ilo poslužit vruće.

STAROVINSKI ĐUVEĆ

potrebno je:

- 2 svinjske krmunadle
- 2 glavice crnog luka
- 3 veća krumpira
- 3 šargaripe
- 1 patlidžan
- 1 crvena paprika
- 2 paradičke
- 100 g pirinča
- lovoro list
- mlivena crvena paprika
- peršin
- listići nane i ruzmarina
- so
- papar
- suvi začin

pripravlja se:

Krmunadle osolit i opržit. Na istom ulju popržit



sitno isickan crni luk, šargaripu, isickan posoljen i ociđen patlidžan, sitno sickanu papriku i krupno isičenu paradičku. Dodat pirinč, mlivenu papriku, papar, so, suvi začin i na kraju krupnije isičen krumpir. Sve prilit u vatristalnu zđilu, nalit vrućom vodom, po potribi začinit, posui peršinovim listom i lovoro. Pokrit zđilu folijom i metnit u lernu da se peče. Prid kraj pečenja skinut foliju i ostaviti u lerni još pet minuti. Kad se proladi đuveč, dodat listiće nane i ruzmarina.



PILEĆIJA ŽIGARICA S PIRINČOM

potrebno je:

- 700 g pilećije žigarice
- 2 kašike ulja
- 300 g pirinča
- 4 kašike ulja
- 1 glavica crnog luka
- 1 pa
- 1 paprika babura
- so
- papar
- peršinov list

pripravlja se:

Žigaricu očistit od žilica i oprat. U labošku metnit ulje, pa kad se zagrije dodai žigaricu i posut je s paprom, pa ostaviti da se lagano peče, uz malo dolivanje vode oko 15 minuti. Prid kraj ostaviti



je da se zapeče na laganoj vatri. Za to vrime luk i papriku izblendirat, pa metnit da se propeče sa malo ulja i vode. Na to dodat pirinč, nalit po litre vode i posolit. Povrimeno promišat dok se kuva na laganoj vatri. Kad je pirinč kuvan posut ga sitno sickanim peršinovim listom i poslužit vruće.

GRAŠAK S PILETINOM

potrebno je:

- 350 g pilećijeg bilog mesa
- 2 kašike ulja
- 1 glavica crnog luka
- 3 veće šargaripe
- 450 g graška
- 3 srdnjia krumpira
- 3 kašike brašna
- 2 kašike suvog biljnog začina
- so
- papar
- peršinov list

pripravlja se:

U lonac metnit ulje, pilećije bilo meso isišeno na kocke, i luk isickan na sitno, pa prope oko 10 minuti, nuz povrimeno mišanje. Dodat 2 dl vode, smanjit vatru i ostaviti da se krčka. Za to vrime isići šargaripu i krumpir na kocke. Najpre dodat piletini šargaripu i dodat još malo vode.



Onda dodat grašak i kuvat oko 20 minuti. Potom dodat krumpir i sve zajedno kuvat dok krumpir ne omekša. U 1 dl vode razmutit 3 kašike brašna, pa ulit u lonac i dobro promišat. Začinit ilo po ukusu, pa kad se malo zgusne sklonit sa ringle. Pospite sve istrenicanim sirom, vratite u lernu, i pečite 15 minuta dok ne porumeni. Služite vruće.



Festival bunjevački nacionalni ila „Bajmok 2015”

PILETINA S KRUMPIROM

potrebno je:

- 500 g krumpira
- 300 g pilećijeg filea
- 1 glavica crnog luka
- 1 šargaripa
- malo ulja
- so
- mlivena paprika

pripravlja se:

Na ulju popržit piletinu, isičenu na kocke, sa sitno isičenim crnim lukom. Dolit malo vode i lagano kuvat. Kad meso omeša dodat krumpir isičen na kocke i oko $\frac{1}{2}$ vode. Prid kraj ilo posut mlivenom paprikom i dodat druge začine.



SARMICE U VINOVOJ LOZI

potrebno je:

- 300 g mlivenog mesa
- 1 kaščica soli
- 1 kaščica mlivenе paprike
- 1 kaščica suvog biljnog začina
- 1 crni luk
- 5 kašika ulja
- 1 kaščica bibera
- 15 listova vinove loze

pripravlja se:

Crni luk isickat pa popržit na ulju, pa dodat mliveno meso. Dodat so, papar, suvi biljni začin i crvenu papriku. U labošku srdnjine ulit vode i posolit. Kad voda provre labošku skinit s vatre i potopit listove vinove loze na nikoliko minuti, dok ne omešaje i počnu minjat boju. U svaki list vinove loze metnit jednu kaščicu fila, pa zavit u sarmicu. Dno laboške obložit sa nikoliko



listova vinove loze da sarmice ne bi zagorile, i poslgat sarmice jednu nuz drugu. Po završenom slaganju nalit vode i metnit nikoliko listova gori. Kad su sarmice kuvane poslužit ji nuz pavlaku.





Festival bunjevački nacionalni ila „Bajmok 2015”

SARMA SA PUĆIJIM MESOM I JEČMOM

potrebno je:

- 1 velika glavica kiselog kupusa
- 500 g mlinenog pućijeg mesa
- so
- papar
- 1 kašika mlinenog đumbira
- 1 kašika slatke mlinene paprike
- 1 kašika suvog začina
- 1 veći crveni luk
- 4 čena bilog luka
- 3 šargaripe
- veza peršina
- 2 jajeta
- maslinovo ulje
- 1 šolja ječma
- 1 čaša bilog vina

3 kašike pirea od paradičke

Za zapršku:

- 3 kašike maslaca
- 3 kašike brašna
- 1 kašika mlinena paprike
- 1 dl vruće vode



pripravlja se:

U mlineno meso dodat, so, papar, suvi začin, crvenu papriku, mlineni đumbir, sitno isickan crveni i bili luk, peršin i šargaripu i izmišat. Dodat otopljen ječam i jaja. U list kupusa mačat kašiku smiše i zamotavat. Ostak kupusa isiće i prodinstat u 2 dl bilog vina izmišanog sa 3 kašike pirea paradičke, pa propeć nikoliko minut. Složit na kupus sarmu, prilit vodom pa kad provre kuvat oko sat vremena. Prid kraj napravit zapršku od maslaca, brašna, paprike i 1 dl vruće vode. Zapršku dodat sarmi, pa kuvat još 45 minut.

MAKARONI S PARADIČKOM

potrebno je:

- 350 g testenine
- 200 g prezle
- 2 čena bilog luka
- 800 g paradičke
- 1 šolja trenicanog kačkavalja
- 400 g mocarele
- ulje, so papar
- bosiljak /po ukusu/



pripravlja se:

Testeninu skuvat i ocidit. Paradičku samlit s bilim lukom u multipraktiku. Dodat 2/3 kačkavalja i pomislat sa testeninom. Dodat ½ čaše vode u kojoj se testenina kuvala i prilit sve u tepciju. Posut

smešu priostalim kačkavaljom, mocareлом, pa sve prilit maslinovim uljom. Peć u lerni 20 minut.



Festival bunjevački nacionalni ila „Bajmok 2015”

TISTO SA ŠPANAĆOM

potrebno je:

- 300 g španaća
- 1 glavica crvenog luka
- 1 paradička
- soli
- papra po potribi
- 200 g makarona
- 2 velike kašike pavlake

pripravlja se:

Skuvat tisto. Luk, španać i paradičku isickat na kocke, popržit i prokuvat. Začiniti po želji i sjedinit.



TISTO SA JAJIMA LUKOM I SIROM

potrebno je:

- 400 g tista /makarone/
- 5 jaja
- 3 glavice luka
- 100 g tvrdog sira
- mlivena slatka paprika
- ulje
- papar
- so

pripravlja se:

Tisto skuvat, ocidi, pa ga istrest u zdilu na zagrijano ulje, i promišat. Prilit tisto umućenim jajima u koje se dodalo so, papar i natrenican kačkavalj. Zatim dodat proprženi luk sa mlivenom paprikom i još malo zagrijanog ulja, pa mišat dok se jaja ne ispeku. Poslužiti nuz salatu po izboru.



ĐUVEČ OD MAUNA

potrebno je:

- 500 g mauna
- 500 g paradičke
- 3 glavice crnog luka
- peršin
- ulje
- so
- papar
- suvi začin

pripravlja se:

Maun oprat, očistit i isić na komadiće. Polak poređat u uljom podmazanu tepsiju, pa prikrit kriškama paradičke, posolit, posut peršinom i sitno sickanim crnim lukom. Prilit uljom i s čašom vode, pa opet složiti red mauna i prikrit



paradičkom, peršinom, suvim začinom i paprom. Metnit u lernu i peć, pa vruće servirat. začinjen i prithodno blago ispečen na teflonu.

POSNI ĐUVEČ

potrebno je:

- 2 glavice crnog luka
- 4 čena bilog luka
- 3 krumpira
- šolja graška
- šolja mauna
- po šolje pirinča
- 3 paprike
- 3 šargaripe
- 3 paradičke
- so
- papra
- maslinovo ulje

pripravlja se:

Popržit luk na malo ulja, pa dodat šargaripu, papriku, krumpir maun, grašak i priliti s malo vode. Kad povrće omekša dodat pirinči i paradičku i začinit. Gotov đuveč po želji mož se zapeć u lerni. folijom oko 45 minuta, skinite foliju i dopečite još 15 minuti.



Festival bunjevački nacionalni ila „Bajmok 2015”

KRUMPIR S KELJOM

potrebno je:

- 400 g krumpira
- 400 g kelja
- 40 g maslaca
- 100 ml mlika
- 1 kašika senfa
- 30 ml ulja
- 50 ml pavlake za kuvanje
- so
- papar

pripravlja se:

Skuvat komade oguljenog krumpira. Otopit maslac i pomišat ga sa mlikom i senfom, pa dodat u oćiđen kuvari krumpir i sve malo izgnječit. Kelj popržit na vrilom ulju. Dodat so i papar. Dodat propržen kelj u krompir, zalit pavlakom i sve zajedno pomišat. Služi se nuz meso.



ZAPEČENI KARFIOL

potrebno je:

- 500 g karfiola
- 4 kašike putera
- 4 kašike mlika
- 2 kašike pavlake
- 4 jajeta
- prezla po potribi
- so
- papar

pripravlja se:

Karfiol oprati, i odvojiti na cvatove. Kuvat ga u slanoj vodi dok ne omeša, pa ociditi. Namašćenu vatrostalnu zdilu prilit otopljenim puterom i posut prezлом. Poređat karfiol i metnit da se peče u lerni zagrijanoj na 200 stepeni, desetak minuti. Jaja umutit s pavlakom i mlikom, pa prilit priko karfiolu i nastaviti pečenje još 20 minuti.



POHOVANI KARFIOL

potrebno je:

- 1 glavica karfiola
- 3 jajeta
- 100 ml mlijeka
- brašno
- ulje
- so
- papar
- kašika suvog začina

pripravlja se:

Karfiol oprat, prosušit i skuvat ga u slanoj vodi. Ocidot i isić na cvatove. Jaja umutit s mlijekom i začinima. Cvatove karfiola uvaljat prvo u brašno, pa u smešu od jaja i mlijeka, pa opet u brašno. Pržit na vrilom ulju, dok ne porumeni sa svi strana.



PLJESKAVICE OD TIKVICA

potrebno je:

- 500 g tikvica
- 200 g sitnog sira
- 100 g brašna
- 2 jajeta
- 1 kaščica soli
- 3 čena bilog luka
- ulje

pripravlja se:

Očišćene tikvice istrenicat na krupno, posolit i ostaviti da se ocide. Zatim ji dobro iscidit rukama i ostaviti da odstoje oko po sata. Umutit jaja, dodati brašno i sir, pa izmišat sa natrenicanim tikvicama i natrenicanim bilim lukom. Zagrijat ulje, kašikom vaditi smišu i mećati na vrilo ulje. Pržit po nikoliko minuti sa obadve strane. Složit pljeskavice na salvetu da se upije ulje.



Festival bunjevački nacionalni ila „Bajmok 2015”

TIKVICE U KREM SOSU

potrebno je:

- 400 g karabataka
- 3 manje tikvice
- 1 glavica crnog luka
- 150 g pavlake za kuvanje
- ulje
- so
- mišavina biljnog začinu
- majčina dušica



pripravlja se:

Meso, luk i tikvice isić i posolit. Prodinstat luk da postane caklast. Dodat meso, začinit ga začinima i poklopljeno propeć 20 minuti. U meso dodat tikvice i sve zajedno prodinstat. Na kraju dodat pavlaku, majčinu dušicu, i sve zajedno ostaviti još pet minuti na ringli.

MUSAKA OD ŠPANAĆA

potrebno je:

- 400 g svinjskog karea brez kostivi
- 50 g putera
- 400 smrznutog španaća
- 3 krumpira
- 3 čena bilog luka
- 100 g šampinjona
- 1 jaje
- 2 dl kisele pavlake
- 1dl mlijeka



pripravlja se:

Propržit kare, dodat isickani bili luk, dolit 1 dl vode, posut priko šampinjone, pa španać i isičen krumpir. Izvadit meso i isić na krupne komade, pa vratit u labošku. U drugoj zdili umutit jaje sa kiselim pavlakom i mlikom pa prilit sve tom smišom. Ostaviti još 10 minuti da se lagano kuva.



MUSAKA OD KARFIOLA

potribno je:

- 1 glavica karfiola
- 300 g mliveno junetine
- 1 glavica crnog luka
- 1 biljanjak
- gazirana voda
- persinov list
- origano

pripravlja se:

Skuvat karfiol u osoljenoj vodi. Prodinstati crni luk, dodat mliveno meso i začine. Vatrostalnu zdilu prikrit karfiolom, pa metnit meso, pa ga priklit ostalim karfiolom. Prilit gaziranom vodom i umućenim biljanjkom i peć u lerni oko 40 minuti.



MUSAKA OD KISELOG KUPUSA

potribno je:

- 1 glavica kiselog kupusa
- 70 g pirinča
- 1 crveni luk
- 1 čen bilog luka
- 100 g mesnate slanine
- 300 g mlivenog mesa
- 2 dl paradičke
- čaša bilog vina
- 2 jajeta
- 2 dl pavlake
- so
- papar
- mlivena paprika

pripravlja se:

Popržiti luk i slaninu. Dodat mliveno meso, bili luk, paradičku, pirinč, so, papar i mlivenu



Festival bunjevački nacionalni ila „Bajmok 2015”

PIKANTNI GRA S JUNETINOM

potrebno je:

- 400 g crvognog grava
- 400 g mlivene junetine
- 400 g oguljene paradičke
- čaša crvognog vina
- glavica crnog luka
- 4 čene bilog luka
- ulje, so, papar, paprena paprika

pripravlja se:

Isickat crni i bili luk i popržit ga na malo ulja. Kad luk omekša dodat meso. Začinit soljom i paprom, dodat paradičku i vino i na laganoj vatri kuvat po sata. Dodat kuvan gra i kuvat zajedno još deset minuti. Ako je potrebno dolit malo vode jel paradičke. Po želi zapaprit.



PAPRIKA PUNJENA SA SIROM

potrebno je:

- 4 paprike babure
- 2 jajeta
- 1 dl ulja
- 3 kašike prezle
- 300 g sira
- $\frac{1}{2}$ veze peršina
- 100 g kačkavalja
- 1 kašičica soli
- bili luk



pripravlja se:

Papriku prisić vodoravno. Polutke paprike složit u vatrostalnu zdilu u kojoj će se peć. Napravit kremast nadin od sira, jaja, soli, maslinovog ulja, bilog luka, peršuna i prezle. Metnit nadin u papriku. Polit odozgor uljom, kačkavaljom i peršinom peć u lerni.



TIKVICE SA FAŠIRANOM ŠNICLOM

potrebno je:

- 2 mlade tikvice
- 1 struk mladog luka
- 1 kašika sirćeta
- 500 g mlivenog mesa
- 1 čen bilog luka
- jaje
- kopar
- so
- papar
- mlivena paprika

pripravlja se:

Luk sitno isickat i malo proće na ulju. Dodat istrenicane tikvice, posolit i metnit kašiku sirćeta, i sve zajedno proće još pet minut. Nalit u smešu po litre vode, sitno isickan kopar i još malo kuvat. Od brašna, ulja i crvene paprike napraviti zapršku



i zapržiti tikvice.

Faširana šnicla: U 500 g mlivenog mesa dodati jaje. Tri kriške kruva Potopljenog u mliko isciditi, propasirati bili luk, pa sve zajedno izmišati sa mesom. Na kraju dodati so, papar, začin, pa oblikovati šnicle i peći na vrilom ulju s obadve strane na jakoj vatri. Servirati šnicle nuz tikvice. U lerni. Skinite foliju pa još po sata pečite da porumeni.

ZAPEČENE ĆUFTICE SA GRAŠKOM I KRUMPIROM

potrebno je:

- 200 g mlivenog masa
- 1 manji komad kruva
- mliko
- 1 jaje
- 1 glavica crnog luka

suv začin**prihv:**

- 2 jajeta
- $\frac{1}{2}$ čaše brašna
- 1 čaša mlika
- 2 kašike ulja
- so
- sickani peršin
- 2 čaše istrenicanog krumpira
- 1 časa graška
- 1 časa istrenicanog kačkavalja



luk i začinit po ukusu. Napraviti manje ćuftice i propržiti ih na ulju. Na dno podmazane vatrostalne zdile rasporediti istrenican krumpir, a priko blago blanširani grašak. Odozgori metniti ćuftice rasičene na polak. Sve posut istrenicanim kačkavaljom prilivom čiji se sastojci izmiksaju. Peći u lerni na 200 stepeni 30 minuti.

pripravlja se:

Mlivenom mesu dodati kruv koji se pridhodno natopiti mlikom pa ocidi, dodati jaje, isickan crni



Festival bunjevački nacionalni ila „Bajmok 2015”

ĆUFTES S KARFIOLOM

potrebno je:

- 1 kg mlivenog mesa
- 750 g karfiola istrenicanog na krupno
- 2 glavice luka
- 1 kašika soli
- 1 kašika sode bikarbune
- papar
- bili luk po želji

pripravlja se:

Sve sjedinit u zdili i dobro izmišat. Pravit čuftice i peć na grilu. Gotove su kad tečnost koja izlazi iz nji ispari. Ako pečete u lerni okrenite jih i na drugu stranu. Od ove količine se dobije 2 kg smeše za čufte.



ĆUFTES U SOSU OD PARADIČKE

potrebno je:

- $\frac{1}{2}$ kg mlivenog mesa
- 1 glavica crnog luka
- 100g prezle
- 1 jaje
- 4 čena bilog luka
- začini po ukusu
- so
- papar
- 0,5 l soka od paradičke

pripravlja se:

Meso pomišat sa začinima, prezlom, jajetom i bilim lukom pa napravit loptice. Loptice popržit na malo ulja, dodat sok od paradičke, isickani crni luk i kuvat oko 20 minuta na laganoj vatri. Služit sa špagetama jel pire krumpirom.



PUNJENA PLJESKAVICA

potrebno je:

- 1 kg mlivenog mesa
- 400 g šampinjona
- 200 g kačkavalja
- 200 g slanine
- 100 g rena
- 4 čena bilog luka
- 4 glavice crnog luka

pripravlja se:

Meso pomišat sa isickanim crnim i bilim lukom, pa podilit na 4 dila. Svaki dio rastanjit i metnit na sridinu isickane šampinjone, malo istrenicanog kačkavalja, luka i slanine. Ivice mesa savit prema sridini i vlažnim rukama oblikovat pljeskavicu. Peć u zagrijanom teflonu.



ĆUFTE OD RIBE

potrebno je:

- 1,5 kg fileta osliča jel soma
- 400 g pirinča
- 1 struk praziluka
- 1 kašićica aleve paprike
- 1 glavica crnog luka
- 5 čena bilog luka
- ½ kašićice sode bikarbonate
- so
- papar
- začin
- ulje
- prezla



papriku, sodu bikarbonu, pa sve sjedinit i ostaviti 2 sata u frižideru. Praviti ćufte, uvaljati u prezlu i pržiti na ulju.

pripravlja se:

Praziluk i crni luk popržit. Filete ribe samliti na mašini za meso. U zdilu metnit mlivenu ribu, prokuvan pirinč, propečen crni i bili luk, alevu



Festival bunjevački nacionalni ila „Bajmok 2015“

ROLAT OD MLIVENOG MESA

potrebno je:

- 700 g mlivenog mesa
- 1 deblji komad kruva
- 5 jaja
- 1,5 dl mlijeka
- glavica crnog luka
- kašika senfa
- začini po ukusu

pripravlja se:

Kruv prilit mlikom i izgnječit ga. Skuvat i 4 jajeta. Dodat u meso sitno isickan crni i bili luk, jedno jaje, senf, začine po ukusu i dobro promišat. Polak smeše razvuć na foliju, pa na nju metnit kuvana jaja i pokrit ostatkom smeše. Rukama oblikovat rolat, pa zatvorit foliju sa sviju strana i metnit da se peče u lernu na



200 stepeni 30 minuti. Rolat proladit, pa tek onda sić.

OSLIĆ S KRUMPIROM

potrebno je:

- 500 g oslića
- 1 kg krumpira
- 50 ml maslinovog ulja
- 100 ml bilog vina
- 5 čena bilog luka
- 1 grančica ruzmarina
- papar u zrnu, suvi začin, so

pripravlja se:

Krumpir isić na kriške, posoliti ga i začinit, pa pomišat sa iglicama ruzmarina. U tepciju metnit maslinovo ulje, pa u njega istrest krumpir. Oslić natrljat začinom i složit priko krumpira, pa sve popaprit. Priko svega posut sitno sickani bili luk i nalit vino. Tepciju pokrit folijom, pa peć u lerni 30 minuti, na 220 stepeni.



PEČEN ŠARAN

potrebno je:

- 2 kg šarana
- 150 ml bilog vina
- 8 čenova bilog luka
- sok od po limuna
- ulje
- so

pripravlja se:

Šarana oprat u ladnoj vodi i očistit. Po čena bilog luka utrljat u so i sotim ga primazat. Prilit ribu sokom od limuna i ostaviti da odstoji. Sa strane napravit rezove na ribi u koje se meće ostatak bilog luka. Šarana peć u tepciji podmazanoj uljom. Zalit ga vinom i peć u lerni oko 45 minuti, na 200 stepeni.



MAUN S MESOM I PAVLAKOM

potrebno je:

- 300 g mauna
- 300 g svinjskog mesa
- 1 crni luk
- 2 čena bilog luka
- 1 dl mlijeka
- 1 kašika brašna
- 2 kašike kisele pavlake
- so
- papar
- suvi biljni začin

pripravlja se:

Meso isić na kocke, začinit soljom i biberom, pa ga dopolak ispeć na zagrijanom ulju, tek da malo porumeni. U ovako spremito meso dodat isickan crni luk, i malo sve pržit dok luk ne omeša, dodat malo vruće vode i nastaviti popržavati meso s lukom oko sat vrimena. Kad je meso skoro gotovo dodati maun i sitno isickan bili luk, pa začinit soljom i



biljnim začinom. Lagano kuvat oko 20 minuti da se maun skuva. U gotov maun dodati mlijeko, u kojem se razmutila kašika brašna i kiselu pavlaku, dobro promišlati i kratko još kuvati. Poslužiti vruće.



Festival bunjevački nacionalni ila „Bajmok 2015”

JAJA S PAVLAKOM

potrebno je:

- 250 ml kisele pavlake
- 8 jaja
- 150 g trenicanog tvrdog sira
- 1 kašika prezle
- 1 kašika putera
- malo mladog crnog luka

pripravlja se:

Pliću vatrostalnu zdilu podmazati puterom, pa nalit pavlaku. Jedno po jedno jaje razbijat i spuštat u pavlaku. Posut peršinom, natrenicanim sirom i isckanim mladim lukom, pomišanim sa malo prezle i malo putera. Peć oko 10 minuti, na 220 stepeni.



PILE PUNJENO MESOM I POVRĆOM

potrebno je:

- 1 pile
- 100 g mladog luka
- 100 g šargaripe
- 100 friške crvene paprike
- 50 ml ulja
- 1 kašika suvog začina
- 300 mliveni pileći prsa
- malo soli
- origano

pripravlja se:

Mlad luk, šargaripu i papriku isić na tanke rizance. Povrće popržit na 3 kašike ulja i oladit. Pomišat povrće sa mlivenom piletinom, dodat origano, začin, i tom směšom napunit pile. Pile posolit malo spolja i iznutra. Pile prilit sa ostatkom ulja i peć u lerni zagrijanoj na 180-200 stepeni 45 minuti. Za vrime pečenja pile zalivat vrućom



vodom. Pile poslužit nuz pečen krumpir i salatu po želji.



PROJA

potrebno je:

- 4 jajeta
- 1 šolja nerafinisanog suncokretovog ulja
- 1 šolja kefira
- 1 šolja kisele vode
- 1 prašak za pecivo
- 1 kašika lanenog simena
- 1 kašica suncokretovog simena
- 1 istrenicana tikvica
- 1 šolja prosenog brašna
- 1 šolja integralnog žitnog brašna

***pripravlja se:***

Umutit jaja, dodat ostale sastojke, pa sve dobro promišat. Smešu ulit u podmazanu tepciju i peć na 200 stepeni oko 25 minuti.

PITA S KRUMPIROM

potrebno je:

- 500 g kora za pitu
- 1 kg krumpira
- 200 g upušene mesnate slanine
- 1 glavica crnog luka
- malo ulja
- začine po ukusu

***pripravlja se:***

Ispržit isickan crni luk i isickanu slaninu, dok ne smekšaje. Skuvat krumpir, natrenicat i dodat u luk i slaninu. Podmazat tepsiјu uljom, složit 2 lista kora, poštrapat uljom i metniti fil. Ređat kore i fil dok se ne potroši materijal. Završit korom pokapanom s uljom. Peć 30 minuti na 180 stepeni.



Festival bunjevački nacionalni ila „Bajmok 2015”

PITA S PAPRIKOM

potrebno je:

- 400 g kora za pitu
- 500 g pečeni paprika
- 100 šampinjona
- 100 g kačkavalja
- 100 g šunke
- 4 jajeta
- 200 ml jogurta
- 100 ml ulja

pripravlja se:

Papriku, šunku i šampinjone isići na kockice, pa pomišat sa istrenicanim kačkavaljom. Na dno tepsije metnit 2 kore, priko nji fil i tako dok se ne potroši materijal, a završiti korom. Pitu isić na kocke i prilit umućenim jajima s jogurtom i



uljom. Peć na 200 stepeni 45 minuti.

PITA S MESOM

potrebno je:

- 500 g tanki kora za pitu
- 2 glavice luka
- 300 g mlivenog mesa
- 1 čaša jogurta
- 3 jaja
- 2 dl kisele vode
- začin po ukusu
- so
- papar
- mišavina suvi začina
- ulje

pripravlja se:

Na malo ulja popržit sitno isickan crni luk, dok ne postane caklast. Dodat mliveno meso i popržit dok meso ne promine boju. Začinit po ukusu. U podmazanu tepciju metnit jednu koru, poštrapat je uljom pokrit je drugom korom i metniti malo



fila od mesa. Nastavit postupak dok se ne potroši materijal. Umutit jaja, jogurt i kiselu vodu, pa prilit isičenu pitu. Peć u zagrijanog rerni na 200 stepeni 20 minuta.



BUREK

potrebno je:

- 500 g kora za pitu
- 500 g fete sira
- 4 jajeta
- 2 dl jogurta
- 2 dl pavlake
- malo soli
- ulja
- suvi začin
- susam

***pripravlja se:***

U većoj laboški umutit jaja, izmrvit feta sir i dodat pavlaku. Sve dobro izmišat i začinit. U nauljenu okruglu tepciju ređat po 4 kore i svaku malo namazat jogurtom. Na četvrtu koru metnit pripraviti fil, pa ponovit postupak. Burek peć na 200 stepeni 30-40 minuta, a prid kraj pečenja

priko hrskave, nauljene kore, posut malo susama. salate. Posut peršinom i orasima i poslužit.

GRA SALATA SA MLADIM LUKOM

potrebno je:

- 800 g šarenog grava iz konzerve
- 4 struka mladog luka
- so
- papar
- ulje
- vinsko sirće
- ulje od bundeve
- malo sušenog origana
- sok od $\frac{1}{2}$ limete

***pripravlja se:***

Gra iz konzerve, ocidit, oprat pa pribacit u zdilu. Mlad luki isić na kolutove, pa dodat gravu i promišat. Dodat so i papar po ukusu. Dodat sok od $\frac{1}{2}$ limete, vinsko sirće, suncokretovo i bundevino ulje, pa lagano promišat. Začinit origanom.



Festival bunjevački nacionalni ila „Bajmok 2015“

ŠARENA KRUMPIR SALATA

potrebno je:

- 1 kg krumpira /skuvanog i ogluljenog/
- sok od 2 limuna
- 2 glavice crnog luka
- 1 kiseli krastavac
- 2 crvene jabuke
- ulje
- papar
- so
- $\frac{1}{4}$ kašičice šećera
- vlašac za šaranje

pripravlja se:

Skuvani krumpir i crni luk isić na kolutove, posolit, prilit uljom. Dodat na kolute isićećenje jabuke i kiseli krastavac. Prilit sokom od limuna, popaprit, dodat malo šećera, dobro promišat, razladit i služit. Po želji mož se ušarat vlašcom.i



papar. Sve dobro sjedinit, pa prilit priko šargaripe i još jednom ovlaš promišat. Prije služenja oladit u frižideru najmanje dva sata.

SALATA S CELEROM I KRASTAVCIMA

potrebno je:

- 4 krastavca
- 1 glavica crnog luka
- 100 g kisele pavlake
- 1 kašika bilog vinskog sirćeta
- 1 kašičice šećera
- $\frac{1}{2}$ manjeg celera
- 1 kašika mirođije
- so
- papar

pripravlja se:

Krastavce ogulit i isić na tanke trake. Osolii i ostaviti da odstoje 30 minuti. Krastavce onda dobro ocidit od vode koju su puštili. U međuvrimenu, crni luk isić na rebarca potopit u vodu, ostaviti da odstoji 10 minuti, pa ocidit. U zdilu pomišat krastavac, luk, istrenican celer, kiselu pavlaku, kopar, bilo vinsko sirće i malo šećera. Sve dobro promišat, prije služenja dobro oladit u frižideru.



KREMPITA

potrebno je:

- 1 gotovo tisto za krempitu
- 1,5 l mlika
- 6 jaja
- 120 g gustina
- 150 g šećera
- 150 g brašna
- 2 kesice vanilin šećera
- 200 ml slatke pavlake

***pripravlja se:***

Odvojiti žumanjke od biljanjaka. Biljanjke umutit u čvrst snig, a žumanjke sa šećerom. U smislu sa žumanjkima postepeno dodat gustin i brašno, ko 2 dl mlika. Ostatak mlika prokuват, pa u njega dodat smešu sa žumanjkima i šećerom, brašnom

i gustinom. Smanjit vatu i mišat kako ne bi zagorilo. Sklonit krem i ostaviti da se proladi, pa filovat kore. Krempitu ostaviti u frižideru da se dobro oladi.

KOLAČ S KAKAOOM I JOGURTOM

potrebno je:

- 3 čaše jogurta
- 3 čaše od jogurta šećera
- 3 čaše brašna
- 1 kašičica sode bikarbone
- ½ čaše ulja
- 3 kašike kakao prava
- sirup: 10 kašika šećera
- 17 kašika mlika
- ½ margarina
- 3 kašike kakao prava

***pripravlja se:***

Smešu za tisti dobro izmutit dok ne postane glatka. Peć na 200 stepeni 25-30 minuta. Ostaviti tisto da miruje oko pet minuti. Skuvat sirup tako da se svi sastojci pomišaje dok ne postanu ujednačena masa. Kolač isić na kocke i prilije sirup priko nji. Ostaviti da kolač dobro upije sirup, pa ga poslužiti.



Festival bunjevački nacionalni ila „Bajmok 2015“

TORTA OD JABUKA

potrebno je:

- 5 jaja
- 2 kašike fruktoze
- 5 kašika oštrog brašna
- prašak za pecivo

fil:

- 3 pudinga od vanilije
- 5 jabuka
- 4 kašike fruktoze

fil 2:

- $\frac{1}{2}$ šolje griza
- $\frac{1}{2}$ l mlijeka
- 3 kašike fruktoze

1 žumanjak

šaranje:

- $\frac{1}{2}$ l šлага brez šećera
- jel 200 g dijetalne čokolade

pripravlja se:

Jaja razdvojiti i napraviti snig od biljanjaka, pa dodati žumanjke, brašno, fruktozu i prašak za pecivo. Peć koru na 180 stepeni oko 15 minuti. Jabuke istrenicati na krupno i metniti da se kuvaže s



malo fruktoze. Kuvane jabuke povaditi i metniti na koru. Od vode u kojoj su se kuvale jabuke oko 1,5 l ukuvat puding s fruktozom. Puding prilit priko jabuka. Torta triba da bude u kalupu za torte dok se ne stegne. Za drugi fil skuvat griz sa fruktozom i jednim žumanjkom pa prilit priko pudinga. Tortu dobro oladiti, pa skinit kalup i ušarat po želji šlagom jel čokoladom.

KREM KOCKE

potrebno je:

- 4 jajeta
- 4 kašike šećera
- 4 kašike vruće vode
- 3 kašike brašna
- 1 kašika kakaoa
- 100 g otopljene čokolade
- $\frac{1}{2}$ kesice praška za pecivo
- 1l slatke pavlake
- 300 g čokolade za kuvanje

100 g šećera

glazura:

- 200 g mlične čokolade
- 4 kašike ulja

pripravlja se:

Umutiti jaja sa šećerom, dodati vodu, brašno i kakao



pomišan s praškom za pecivo i na kraju otopljenu čokoladu. Izlit smešu u tepciju obloženu papirom za pečenje i peći 10 minuti na 200 stepeni. Napraviti dvi take kore. Slatku pavlaku umutiti sa šećerom dodati otopljenu čokoladu na pari. Ostaviti da se oladi. Nafilovati koru i prilit glazurom. Ostaviti u frižider da se dobto oladi, pa isić na kocke.



KOCKE SA SIROM I MAKOM

potrebno je:

- 200 g maslaca
- 500 g brašna
- 200 g šećera
- $\frac{1}{2}$ kesice praška za pecivo
- 1 jaje

fil od maka:

- 500 g mlivenog maka
- 500 ml mlijeka
- 200 g šećera
- 1 kašičica cimeta
- 80 g gustina
- 2 jajeta

4 kašike ulja

fil od sira:

- 750 g mladog sira
- 1 limun
- 50 g otopljenog maslaca
- 300 g šećera
- 3 jajeta
- 2 kašike guistina

pripravlja se:

Od navedeni sastojaka umišati tisto. Ako je mrvičasto dodat malo ladne vode. Podilit ga na



polak, pa dio metnit u frižider a dio u zamrzivač. Za prvi fil zagrijat mliko sa šećerom, cimetom i uljom i dodat mak pomišan sa guistinom, pa sve prokuват. Sklonit s vatre i dok je vruće umišat žumanjak, a kad se oladi i snig od biljanjka. U drugi fil pomišat žumanjke sa šećerom i gustinom, pa sjedinit sa sirom, sokom i korom od limuna, maslacom i snigom od biljanjaka. Nafilovat makom, pa sirom, a odozgor nafilovat istrenicam tistom iz zamrzivača. Peć 50 minuti na 180 stepeni. Posut pra šećerom.

BILE GURABLE

potrebno je:

- 125 g putera
- 125 g masti
- 1 jaje
- 100 g krupno sičeni orasa
- sok od $\frac{1}{2}$ limuna
- par kapi ekstrakta od vanilije
- $\frac{1}{2}$ praška za pecivo
- 500 g brašna
- 150 g šećera
- šećer u pravu za posipanje



prašak za pecivo, sok od po limuna i sickane orase. Sve mutit mikserom. Dodat brašno, pa i rukom umišati tisto. Praviti kuglice veličine orasa, malo i spljoštit i ređat u tepciju obloženu papirom za pečenje. Peć na 180 stepeni 30 minuti. Gotove gurable posut sa pra šećerom.

pripravlja se:

U labošku metnit puter, dodat mast i mutit mikserom. Dodat šećer, jaje, ekstrakt od vanilije,



Festival bunjevački nacionalni ila „Bajmok 2015“

KUFLOF SA KAPUĆINOM I LIŠNJACIMA

potrebno je:

- 3 jajeta
- 150 g margarina
- 1 vanilin šećer
- 150 g brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 1 kašičica cimeta
- 100 g pečeni lišnjaka
- 3 kašike instant kapućina
- 3 kašike čokolade u pravu
- 100 ml mlika
- pra šećer za posipanje



pripravlja se:

Penasto umutit jaja sa šećerom, vanilin šećerom i margarinom. U tu smesu dodat brašno pomišano sa praškom za pecivo i cimetom. Dodat mliko, kapućino i čokoladu u pravu. Mišat mikserom dok tisto ne postane glatko. Na kraju dodat sickene lišnjake i dobro promišat. Ugrijat lernu

PITA SA VIŠNJAMA I KEKESOM

potrebno je:

- 500 g tanki kora
- 500-600 g višanja
- šećer
- mliveni keks
- 100 ml ulja
- 100 ml vode



pripravlja se:

Vodu i ulje metnit da provre, pa sklonit i ostaviti da se oladi. Kore podilit na 3-4 dila. Prvu koru primazat pripravljenim uljom i vodom, i na nju metnit još 3 kore, pa i nji primazat. Na poslednju koru metnit blago isciđene višnje, 2 kašike mlivenog keksa i 5 kašika šećera. Onda uvit rolat i metnit u nauljenu tepciju. Tako uradit i s priostalim korama i višnjama. Sve rolate primazat priostalim uljom i peć.



KUGLICE SA ORASIMA I SMOKVAMA

potrebno je:

- 200 g mliveni ora
- 500 g smokava
- 350 g šećera
- sok od 1 pomorandže

pripravlja se:

Smokve samlit na mašinu za meso. Šećer ušpinovat na malo vode pa skinut sa šporelja i dodat samlivene smokve, polak mliveni ora i sok od pomorandže.



Ostaviti da se smeša oladi. Oblikovati kuglice i svaku uvaljati u priostale mlivene orase.

BAKIN KOLAČ

potrebno je:

- 4 jajeta
- 300 ml ulja
- 300 g šećera
- 250ml mlika

pripravlja se:

Izmišat jaja i šećer mikserom, lagano nauljii pa dodat mliko i dobro izmišat. Vadit velikom kašikom smešu i izlivat na sridinu zagrijanog kalupa, pa ga zatvoriti i peć dok ne porumeni. Na nikim aparatima zelena lampica obaveštava da su



galete gotove.

ČOKOLADNI KOLAČ S PEKMEZOM

potrebno je:

- 2 jajeta
- 12 kašika šećera
- 12 kašika mlika
- 12 kašika ulja
- 2 kašike pra kakaoa
- 12 kašika brašna
- 1 keseca praška za pecivo
- 5-6 kašika pekmeza

pripravlja se:

Umutit jaja sa šećerom. Dodat mliko, ulje, kakao i prosijano brašno i sve dobro sjedinit.U uljom namazanu tepciju obima oko 20 cm, izlit smešu



i peć. Pečen kolač kad se malo proladi, primazat pekmezom i dekorisat po želji.



Festival bunjevački nacionalni ila „Bajmok 2015”

MARMELADA OD VIŠANJA I CRNOG VINA

potrebno je:

- 3 kg očistit višanja
- 4-5 dl crnog vina
- 1,5 kg šećera
- 3 želatina
- malo mlivenog karanfilića
- kora od 1 limuna

pripravlja se:

Višne pomišat sa šećerom, želatinom, vinom, mlivenim karanfilićom i istrenicanom korom od limuna i ostaviti da odstoji priko noći. Kuvat na laganoj vatri nuz neprikidno mišanje. Kad prokuva, smešu i sa štapnim mikserom izblendirat, kašu kuvat još 10-15 minuti. Nuz mišanje. Ulit u vruće sterilisate boce.



DŽEM OD ŠARGARIPE

potrebno je:

- 750 g šargaripe
- 2 limuna
- 250 g šećera
- 1 vanilin šećer

pripravlja se:

Šargaripu ogulit, pa 100 g istrenicat, a ostatak isić na kockice i metnit u labošku. Nalit vodom da ogrizne, pa kuvat dok šargaripe ne omekša. Kad je kuvana, ocidit je i ispasirat, metnit je u cidaljku i kašikom iscidit višak tečnosti. Pulpu od šargaripe pomišat sa istrenicanom šargaripom, dodat šećer i vanilin šećer, pa kad proključa mišat na vatri još 7-8 minuti. Sklonit sa ringle, malo proladit, dodat sok od dva limuna i istrenicanu koru promišat pa nalit u caklene boce. Zatvorit i čuvat u frižideru.



Festival bunjevački nacionalni ila „Bajmok 2015”



Doček gostiju festivala



Prisutne zvanice na festivalu





Prisutne zvanice na festivalu



Prof. dr Zoran Rajić - Državni sekretar ministarstva poljoprivrede



Festival bunjevački nacionalni ila „Bajmok 2015”



Festival bunjevački nacionalni ila „Bajmok 2015”



Dadin zeleni salaš iz Sivca



Bagi Marija iz Stare Moravice



