

FESTIVALSKI BILTEN

Godina XVI • Broj 16 • Bajmak 2022



FESTIVAL BUNJEVAČKI NACIONALNI ILA
„BAJMAK 2021”

BUNJEVAČKAILA





Izdavač:
Bunjevački kulturni centar Bajmok

Urednik:
Branko Pokornić

Recepte skupili i pripravili:
Branko Pokornić
Suzana Pokonić
"Bunjevačke novine"
Ivana Leković

Stručni saradnik i lektura:
Dr Suzana Kujundžić Ostojić

Grafička priprema:
Santa Stevan

Fotografije:
Nikola Stantić

Štampa:
Grafoprodukt Subatica

Štampanje ovog biltena su omogućili:

- Ministarstvo kulture i informisanja
 - Nacionalni savit bunjevačke nacionalne manjine
- Pokrajinski sekretarijat za obrazovanje, upravni propise i nacionalne zajednice
- Pokrajinski sekretarijat za kulturu i javno informisanje
 - Gradski sekretarijat za kulturu SO Subatica



CIP-Katalogizacija u publikaciji
Biblioteka Matice srpske, Novi Sad

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

Festivalski bilten: Festival bunjevački nacionalni itd.../urednik Suzana Kujundžić Ostojić, - 2022, br.16 - Bajmok: Bunjevački kulturni centar Bajmok, 2022 -, Ilustr.; 21 cm

Tiraž:500
ISSN 1452-9912
COBISS.SR-ID 224279559



Festival bunjevački nacionalni ila „Bajmak 2021”



SADRŽAJ

RIČ DOMAĆINA	2
Čorba koja vraća snagu.....	3
Manastirska čorba	3
Vojvođanska kisela čorba	4
Krumpir čorba s divenicom	4
Čorba od graška, nane i mladog luka.....	5
Čorba od prosa	5
Goveda čorba sa jećmom	6
Čorba od sočiva i mlivenog mesa	6
Čorba sa limunom i piletinom	7
Krem supa od krumpira i pečenog bilog luka	7
Krumpir pire s mlađim lukom.....	8
Zapečeni krumpirići s slaninom i sirom	8
Banatski duveč.....	9
Punjene žute tikvice	9
Musaka s tikvicama	10
Pirinč s šampinjonima i pavlakom	10
Varivo od karfiola.....	11
Mlađi kupus s junetinom.....	11
Žigarica u slanini	12
Juncicija žigarica na ciganski način.....	12
Pilećiž želudac u saftu	13
Pilećija srca u sosu.....	13
Rižoto sa pilećijim srcima.....	14
Čili junetina.....	14
Domaće govede pljeskavice.....	15
Paprikaš.....	15
Gulaš sa pečurkama	16
Zečji paprikaš.....	16
Podvarak sa suvim mesom i divenicama	17
Sos s bilim lukom	17
Piletina u krem supi od pečuraka	18
Pikantri pirinč s divenicama	18
Duveč sa divenicama	19
Tikvice punjene mesom, mlađim lukom i sirom	19
Pirinč sa bundevom.....	20
Cuflte od grava u paradička sosu	20
Zapečene paprike sa sirom	21
Varivo od slatkog kupusa	21
Pljeskavice od tikvica sa sirom.....	22
Varivo od praziluka.....	22
Mlađi grašak sa slaninom i nanom	23
Rolada od povrća	23
Jaja u lisnatom tistu.....	24
Vojvođanska kajgana	24
Omlet sa divenicama i paradičkom.....	25
Omlet sa tikvicama i mlađim sirom	25
Alaski paprikaš	26
Riblj čorba sa oslićom.....	26
Šaran u pivu	27
Pečene šnicle soma	27
Pečena teletina na krumpiru.....	28
Teletina sa pavlakom i bosiljkom	28
Ljuti teleći odrezak	29
Pečeni govedi file.....	29
Jagnjetina u bilom vinu.....	30
Carsko meso u mliku	30
Bilo meso sa pavlakom i šampinjonima	31
Šnicle u sosu od turšije	31
Svinjske šnicle u sosu od šampinjona.....	32
Bečka šnicla	32
Svinjski obrazi u sosu od crnog vina	33
Cuflte s pavlakom i sirom.....	33
Salata od krumpira i krastavca.....	34
Salata od šargaripe i bilog luka.....	34
Praziluk salata.....	35
Seoska salata	35
Krumpir salata sa jajima i šunkom	35
Pikantra pileća salata.....	36
Pražnična pita s mlađim lukom.....	36
Zapečene prženice s sirom i slaninom	37
Jednostavna pogacha s pavlakom	37
Pita od starog kruva	38
Punjene zamotanice	38
Punjeno tisto sa krumpirom i tikvicom	39
Zemičke od jaja	39
Pita sa grizom.....	40
Kiflice sa bilim lukom.....	40
Klasične pogacha sa morskim grožđom	41
Lanene kiflice	41
Pogačice sa mesom	42
Lepanje sa kiselim mlilikom	42
Kiflice sa sirom	43
Štrudla sa šunkom i sirom	43
Vanilice sa kiselom pavlakom	44
Kolač sa pudingom i jabukom	44
Kolačići od cimeta sa maslacom	45
Cokoladni keksići	45
Pogačice sa borovnicama i glazurom od limuna	46
Griz	46
Jogurt – kocke sa čokoladom	47
Pita sa višnjama	47
Klasična krempita	48
Kolač s jabukama i orovima	48
Kolač s šumskim voćom	49
Ledena torta	49
Pekmez od trišanja s vanilom	50
Marmelada od višanja i crnog vina	50
Kompot od višanja brez kuvanja	51
Kraljovski koktel.....	51



RIČ DOMAĆINA

Prid Vama je 16-sti Festivalski bilten sa „Etno festivala bunjevački nacionalni ila“ održanog 2021. godine. Čime nastavljamo tradiciju, za nas, ovog značajnog okupljanja i podsićanja na majkinu kujnu. I ovog puta prikazana su autentična stara ila ne samo bunjevača već i drugi nacionalni zajednica koji su se odazvali našem pozivu i prikazali svoja izvorna nacionalna ila u svim prilikama i godišnjim dobima, što je veoma važno kada se divani o izvornim nacionalnim ilima. Karakteristika bunjevačke kujne je da je bogata raznim vrstama čorbi, koja se morala naći svaki dan na astalu. Puno je prisutni ila od brašna, a po tome se zna po danu u nedilji koje tisto se spremi. Rana od povrća se uvik pripremala sveže, nije se koristio zamrzivač ili frižider već od onog što porodica sama proizvede. Kad su se pripravljale ila za svečane prilike karakteristična je nediljna svećana užna, koja ima svoju obaveznu sadržinu, a zatim i ritual, ko di sidi za vrime ila, di sidi domaćin kuće pa ostali ukućani i dica. Poruka bi bila: Da svi side za istim astalom, da su međusobno povezani zajedništvom, da se međusobno uvažavaju i poštuju. Dok danas nije baš sve tako?

U sadržaju ovog broja biltena uneli smo štогод novog, nadamo se da ćete se opridiliti i poželeti da se i ovaj broj biltena nađe u vašim rukama, i da ćete svojim čeljadima iz njega štогод skuvati.

NAZDRAVLJE!

Branko Pokornić



ČORBA KOJA VRAĆA SNAGU

Dosta spavate, krećete se, a nemate energije? Moždar ne unosite dosta proteina, a ovo kuvano ilo pravo je rišenje za vas.

U osnovi je sočivo, mahunarka bogata vlaknima, vitaminom B i brojnim mineralima. Samo polak šolje kuvanog sočiva sadrži čak 9 g proteina, koji su važni za dobro zdravlje i izgradnju mišića.

U ilo možete metnit bilo koje povrće el čak domaće prodimljene divenice, pa da od njega napravite pravi gurmanski doživljaj, koji kripi i dušu i tilo.

potrebno je:

- 300 g sočiva
- 1 struk praziluka
- 2 čena bilog luka
- 2 šargaripe
- 1 komadić celera
- 1 kašičica slatke začinske paprike
- 200 ml pasirane paradičke
- 3 kašike bulgura
- 3 sridnja krumpira
- so, papar
- 1 lovoroš list
- 3 kašike maslinovog ulja

pripravlja se:

Sočivo operite i dobro ocidite. Praziluk i šargaripu isickajte na tanje kolutove, a celer na kockice. Na malo maslinovog ulja popržite bili luk, a zatim i pra-

ziluk. Ubacite šargaripu i celer, lovoroš list, začinite, pa umišajte paradičku i dinstajte još pet minuti. Nalijte vode, oko litare i po, pa onda ubacite sočivo i ostavite da se krčka na sridnje jakoj vatri oko 20 minuti. Tad ubacite krumpir sičen na kocke i kuvajte sve zajedno još 20 minuti. Bulgur iđe na kraju, ko i dimljena divenica, ako je želite ubacit.



MANASTIRSKA ČORBA

potrebno je:

- 4 veće šargaripe
- 20 ml maslinovog ulja
- 1 avokado el još 20 ml ulja
- kašika griza
- 400 g spanaća
- 250 ml mlika
- 1 l čorbe od povrća
- so, biber

pripravlja se:

Nasicite šargaripu na kolutove, proprižite je i ubacite samleveni spanać. Dodajte griz, so i biber, nalijte supom od povrća i kuvajte polak sata. Na kraju kuvanja

dolijte mliko, ulje el ispasirani avokado. U danima posta koristite sojino mliko. U mrsnim danima umesto maslinovog ulja i avokada možete koristit svinjsku mast, a umesto sojinog kralje el kozje mliko.



VOJVODANSKA KISELA ČORBA

potrebno je:

- 250 g svinjetine
- veza zeleniša za čorbu
- glavica crnog luka
- 100 g pirinča
- 100 ml ulja
- 2 lista lovora
- nekoliko grančica persiņa
- nekoliko grančica celera
- 1 jaje
- 30 ml pavlake
- sok od pola limuna
- kašika brašna
- kašičica začinske paprike
- kašika pelata
-

pripravlja se:

Luk sitno isickajte i dinstajte na ulju s pirinčom. Povrće očistite, sitno ga isickajte i dodajte luku. Ubacite

meso isickano na komadiće i dinstajte dvadesetak minuta. Nalijte vodom, pa kad čorba provri, posolite i pobiberite, dodajte listove lovora, isickan celer i persin i kuvajte na tihoj vatri dok meso potpuno ne omekša. Ulje zagrijte, dodajte brašno, dobro upržite, umišajte začinsku papriku i pelat, pa sipajte u čorbu. Na kraju je zakiselite limunovim sokom i pavlakom u koju ste pre toga umutili jaje.



KRUMPIR ČORBA S DIVENICOM

potrebno je:

- 4 veća krumpira
- 1 glavica crnog luka
- 3 čena bilog luka
- 4 kašike ulja
- 200 g prosušene divenice
- 2 šargaripe
- 50 g graška
- štapić celera
- svež persin
- 2 kašike paradičke - pirea
- suvi biljni začin
- biber, so

pripravlja se:

Divenicu isickajte na kolutove, a oljušten krumpir na kocke. Luk, celer i šargaripu takođe usitnite, pa na zagrejanom ulju prvo proprižte divenicu. Dodajte usitnjeno povrće i kratko prodinstajte. Dodajte grašak, isičen krumpir, a na kraju i paradičku i nalijte vode

da sve ogrezne. Kuvajte na laganoj vatri oko 45 minuta, da se krumpir lipo raskuva i sam formira finu gustinu. Tokom kuvanja po želji dolivajte po malo vode. Na kraju pospite sveže isickanim persinom i začinite biljnim začinom i biberom.



Festival bunjevački nacionalni ila „Bajmak 2021”



ČORBA OD GRAŠKA, NANE I MLADOG LUKA

potrebno je:

- kašika maslinovog ulja
- komadić maslaca
- manja veza mladog luka
- veći krumpir
- litra bistre pileće čorbe
- 900 g graška
- pola veze sveže nane, so, biber

pripravlja se:

U laboški na zagrejanom ulju i maslacu pet minuta proprižti isickan mladi luk i krumpir. Priliti čorbotom i kuvati još deset minuta. Zatim umišati grašak, krčkati dok ne omekša, dodati nanu, so i biber, pa izmiksat u blenderu. Vratiti na vatrnu, kuvati još minut - dva, pa poslužit dok je vruće.



ČORBA OD PROSA

potrebno je za 4 osobe:

- 2 kašike prosa
- 100 g pečuraka lisičarki
- 1 glavica crvenog luka
- 1 zelena paprika
- 1 crvena paprika
- 1 šargaripa
- 1 tikvica
- ljuta papričica
- 2-3 zrna bibera
- ulje, so, biber
- 1 jaje
- malo mlika

pripravlja se:

Olušteli crveni luk isickajte na kocke i proprižite na zagrejanom ulju. Crvenu i zelenu papriku, takođe isickanu na kocke, dodajte proprženom luku. Sve dinstajte na soku koji pusti povrće. Posolite i pobibrite, pa uz povrimeno mišanje nastavite s dinstanjem. Ubacite šargaripu isičenu na kolutove i povrimeno mišajte da se povrće bolje sjedini, al pazite da ne zago-

ri. Neoljuštene tikvice operite i narendajte i sastavite s povrćom. Kad malo omekša, dodajte isičene lisičarke i još malo dinstajte. Ubacite ljutu papričicu i biber u zrnu, pa proso i nastavite s dinstanjem dok proso ne upije vodu koju su pustile pečurke. Nalijte vodom da nivo bude tri centimetra iznad povrća i kuvajte. Povrmeno sipajte malo vode, jer proso može da je upije, a čorba da postane prigusta. Dok je čorba vrila, umutite jaje s malo mlika i ulijte u čorbu stalno mešajući.



GOVEĐA ČORBA SA JEČMOM

potrebno je:

- kašika ulja
- kašika maslaca
- kilogram goveđi koski
- kilogram govedeg mesa
- 2 glavice crnog luka
- 3 šargaripe
- 2 stabljike celera
- 2 krumpira
- 4 čena bilog luka
- šolja crvenog vina
- šolja graška
- 2 l vode
- polak šolje ječma
- lovorov list, so, papar

pripravlja se:

U većem loncu na zagrijanom maslacu i ulju popržit goveđe koske i meso iščeno na komade, pa izvaditi

metnit na vruće. Na istoj masnoći potom 10 minuti pržit isickan crni i bili luk, šargaripu, celer i krumpir, pa prilit vinom i mišat još pet minuti. Nalit vodu, vratiti meso i koske, posolit, popaparit, začinit lovorom, te kuvat još tri sata na tijoj vatri nuz povrimenou mišanje i skidanje pinjuške po potribi. Izvaditi kosti, meso usitnit, vratit u čorbu, dodat grašak i ječam, pa kuvat još 60 minuti.



ČORBA OD SOČIVA I MLIVENOG MESA

POTRIBNO JE:

- 1 šolja sočiva
- 300 g mlivenog mesa
- 100 g špenota
- malo peršina
- 2 limuna
- $\frac{1}{2}$ glavice crnog luka
- 3 čena bilog luka
- 1 kašika maslinovog ulja
- 1 šolja bujona od povrća
- 3 šolje vode
- so, papar
- listovi sveže nane
- 4 kašike pavlake

PRIPRAVLJA SE:

Na zagrijanom maslinovom ulju pržite sitno isickan crni luk dok ne porumeni, pa dodajte mliveno meso. Krčakajte nikoliko minuti, pa metnite sočivo, sitno isickan bili luk i špenot. Promišajte i nalijte bujom

i vodom. Začinite soljom i paparom, dodajte nikoliko isickani listova nane i peršin. Sačekajte da provrije, smanjite temperaturu i ostavite da se kuva oko 40 minuti dok sočivo potpuno ne omekša. Isključite, pa dodajte sok od limuna. Nikoliko kolutova sačuvajte za dekoraciju. Poslužite s pavlakom.



ČORBA SA LIMUNOM I PILETINOM

potribno je:

- 10 šolja bistre pilećije supe
- 3 kašike ulja
- 8 čenova bilog luka
- glavica crnog luka
- veći limun
- 400 g pilećijeg filea
- šolja kuskusa
- 100 g feta-sira
- malo tucane paprike
- so, papar

pripravlja se:

U laboški na zagrijanom ulju prodinstat isickan crni i bili luk, pa dodat bistru supu i na komade isičenu piletinu. Umišat trenicanu koru limuna, tucanu papriku, malo soli i papara, pa kuvat 15-20 minuti. Zatim umišat kuskus, te kuvat još deset minuti. Dodat

na kolutove isičen limun, pa sklonit s vatre. Meso usitnit, vratit u supu, posut izmrvljenom fetom, pa oma poslužit.



KREM SUPA OD KRUMPIRA I PEĆENOG BILOG LUKA

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 pilećijeg bujona
- $\frac{1}{4}$ šolje pavlake za kuvanje
- vlašac, so, papar

pripravlja se:

Bili luk nemojte gulit, već ga samo razdilite u komadiće, dodajte polovinu timijana i poulijite. Dobro izmišajte, pokrijte aluminijskom folijom i stavite u lernu da se peče dva sata na temperaturu od 120 stepeni. Kad je bili luk pečen, procidite ulje i na njemu popržite crni luk, a bili luk ostavite da se proladi. Kad luk postane staklast, dodajte mu ostatak timijana i očišćen i na kockice isičen krumpir. Dobro izmišajte

i zalijte temeljcem tako da krumpir bude pokriven tečnošću. Kuvajte oko 20 minuti dok krumpir ne omekša. Olađeni bili luk ogulite i kad je krumpir kuvan, dodajte bili luk. Sačekajte da se malo proladi. U dvi-tri ture stavljajte supu u blender i dobro izmiksajte, pa vratite u lonac i zagrijte. Posolite i popaparit po ukusu. Servirajte u tanjire, ospite pavlakom za kuvanje i isickanim vlašcom i poslužite.



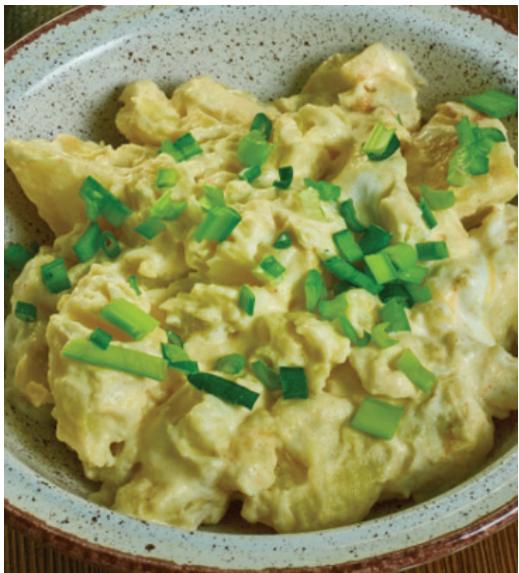
KRUMPIR PIRE S MLADIM LUKOM

potrebno je:

- 7 većih krumpira
- šolja mlijeka
- veza mladog luka
- trećina šolje otopljenog maslaca
- so, biber

pripravlja se:

Krumpir oguliti, isići na komade, pa kuvati u slanoj, ključaloj vodi 20 - 30 minuta da omekša. U međuvremenu u mlijku kratko prokuvati isickan mladi luk, vodeći računa da mlijeko ne proključa. Skuvani krumpir staviti u adekvatnu posudu, dodati mlijeko s mladim lukom i otopljeni maslac, začiniti po ukusu, pa sve dobro izgnjećit i sjediniti.



ZAPEČENI KRUMPIRIĆI S SLANINOM I SIROM

potrebno je:

- 1,5 kg mladog krumpira
- 500 g sira
- 300 g slanine

pripravlja se:

U sud za pečenje poredajte red slanine isičene na tanke režnjeve el kockice, krumpir sičen na kolutove, sir, ponovo krumpir i odozgo ponovo slaninu. Ako je sir suv izmušajte ga s 2 - 3 kašike pavlake. Pecite sve zajedno oko 30 minuta na 200 stepeni. Poslužite toplo uz salatu po želji.



BANATSKI ĐUVEĆ

potrebno je:

- 500 g krumpira
- 200 g slanine
- 1 glavica crnog luka
- 5 čenova bilog luka
- 2 paprike
- ulje, bosiljak, so, biber
-

pripravlja se:

Oljuštite krumpir i isicite ga napolak. Crni luk isicite na rebarca, paprike na kolutove, a čenove bilog luka samo pripolovite. Sitno isickanu slaninu propržite u šerpi i dodajte isičeno povrće. Prlijite vodom i dinstajte tridesetak minuta. Đuveč začinite po ukusu, priručite ga u plev i zapecite u lerni na 200 stepeni.



PUNJENE ŽUTE TIKVICE

potrebno je:

- 4 žute tikvice
- 300 g mlivenog junećeg mesa
- 2 glavice crnog luka
- 2 čena bilog luka
- ½ kašičice ljute začinske paprike
- 200 ml čorbe od povrća
- 200 g mladog kuruza
- 1 zelena paprika
- 100 g pirinča dugog zrna
- čeri paradičke
- 100 g pavlake
- 100 g sira
- ulje, so, biber

pripravlja se:

Pirinč skuvajte u posoljenoj vodi, ocidite i ostavite na stranu. Tikvice pripolovite uzduž, pa kašičicom izvadite sridinu. Crni luk isickajte i propržite dok ne omekša. Dodajte usitnjenu sridinu tikvice i izgnječen bili luk. Začinite i ubacite mliveno meso. Kad meso promeni boju, dodajte čorbu od povrća, mladi kukuruz, pavlaku, pirinč, isickanu papriku i isickan sir.

Po potribi dodajte još začina, te sve izmišajte i time napunite tikvice. Odozgo složite polovine čeri paradičke, pa stavite u plev, prekrijte alufolijom i pecite na 200 stepeni oko polak sata.



MUSAKA S TIKVICAMA

potrebno je:

- 500 g mlivenog mesa
- 800 g - 1000 g tikvica (birajte manje el sridnje)
- 1 crni luk
- 1 čaša kisele pavlake
- 3 - 4 čena bilog luka
- 2 - 3 jajeta
- 100 g narendanog trapista

začini:

- so, biber
- slatka mlivena paprika
- bosiljak, origano
- bili luk u granulama
- suvi začin
- ulje po izboru

pripravlja se:

Tikvice isickat na kolutove, posolit, dodat ulje (maslinovo) i dobro izgrilovat na tiganju da se lipo zapeku s obe strane. Propržit crveni luk, dodat bili, a zatim i meso. Dodat začine po izboru i dobro upržit. U podmazanoj posudi za pečenje poređat red tikvica, odozgo stavit meso. Završit još jednim redom tikvica.

Napraviti preliv od jaja i pavlake, posolit, pobiberit po ukusu i prelit. Peć u prithodno zagrijanoj lerni na 180 stepeni oko polak sata (koji minut više, manje, u zavisnosti od lerne). Izvaditi iz lerne, posut narendanim trapistom, vratiti i zapeć.



PIRINČ S ŠAMPINJONIMA I PAVLAKOM

potrebno je:

- 250 g pirinča
- 400 g šampinjona
- 250 ml pavlake
- 1 glavica crnog luka
- so, biber

pripravlja se:

Pirinč kuvajte s vodom oko 15 minuta. Za to vreme propržite šampinjone isičene na listiće. Kad ispari voda koju puste pečurke, dodajte sickan crni luk i još malo dinstajte. Posolite i pobiberite, dodajte pirinč, pa dinstajte još malo. Prid kraj sipajte pavlaku, promišljajte i servirajte.



Festival bunjevački nacionalni ila „Bajmak 2021”



VARIVO OD KARFIOLA

potrebno je:

- 3 kašike ulja
- 1 glavica crnog luka
- 1 šargaripa
- 300 g šampinjona
- 1 litar vode
- 1 kocka za supu
- 400 g karfiola
- 1 čaša kisele pavlake
- 1 kašika senfa
- so, biber
- začini po ukusu, malo ulja

pripravlja se:

Crni luk i šampinjone usitnite u sicku, a šargaripu oljuštite i narendajte je na tanko rende. Karfiol operate i razdvojte na manje cvitove. Na ulju najpre propržite usitnjeno povrće, crni luk, šampinjone i šargaripu, pa dodajte kocku za supu i naliјite vodom.

Dobro promišajte i kad provri ubacite cvitove karfiola i začinite po ukusu. Kuvajte još 5 minuta, sklonite s šporeta i umišajte kiselu pavlaku. Vratite da još jednom prokluča i poslužite.



MLADI KUPUS S JUNETINOM

potrebno je:

- 500 g junećeg mesa
- 1 kg mladog kupusa
- 3 glavice crnog luka
- 2 paradičke
- 1 dl ulja
- veća šargaripa, paprika
- kašika brašna
- kašičica aleve paprike
- so, biber u zrnu

pripravlja se:

Na zagrejanom ulju dinstati isickan crni luk i meso isičeno na komade. Kada meso omeša, dodati šargaripu, isičenu na tanke kolutove i krupno isičen kupus. Posli desetak minuta dodat kašiku brašna, alevu papriku, biber u zrnu, isičenu papriku i paradičku. Nalit vodom, posolit po ukusu, poklopit i kuvat na tihoj vatri oko polak sata.



ŽIGARICA U SLANINI

potrebno je:

- 1 kg crne žigarice
- 100 g slanine
- so, papar

pripravlja se:

Žigaricu dobro operite, isičite na kocke 3x5 cm, a slaninu na tanke režnjove. Žigaricu posolite i poparapite, parčad položite na jedan kraj režnja slanine i umotajte. Podmasticite tiganj el roštilj i pečite rolovanu žigaricu dok ne porumeni. Na tanjur metnите nikolicu bareni krumpira i polak paradičke ko podlogu, a zatim rasporedite rolovanu žigaricu. Nuz ovo ilo dobro je popit čašu crnog vina, a ako ne pijete vino, mož i čaša soka od jabuke.



JUNEĆIJA ŽIGARICA NA CIGANSKI NAČIN

potrebno je:

- 1 kg junećije žigarice
- 2 paradičke
- 2 sveže paprike
- 0,5 l paradička-pirea
- 5 čenova bilog luka
- 2 glavice crnog luka
- 2 dl ulja
- 1 kašika slatke začinske paprike
- 1 kašičica paprene začinske paprike

pripravlja se:

Junećiju žigaricu isičite na kocke 2x2 cm, malo posolite i ispržite. U drugoj laboški na ulju ispržite sitno sickano povrće i umišajte paradička-pire. U sos dodajte prženu žigaricu, slatknu i papreno začinsku papriku, so i papar po želji i krčkajte petnaestak minuti. Piručite u veću zdilu i služite vruće.



PILEĆIJI ŽELUDAC U SAFTU

potrebno je:

- 500 g pileći bubaca
- ½ glavice crnog luka
- 1 šargaripa
- zelena paprika
- 1 dl bilog vina
- 1 kašika tucane paprike
- 1 lovorov list
- so, papar
- majčina dušica
- ruzmarin po ukusu

pripravlja se:

Popržite polak glavice crnog luka, dodajte bupce, trencanu šargaripu i isickanu zelenu papriku. Pržite par minuti, zatim dodajte bilo vino, lovorov list, kašiku tucane paprike, so, papar, malo ruzmarina i majčine dušice. Smanjite temperaturu i puštite da se krčka oko sat vrimena, nuz povremeno dodavanje mlake vode.



PILEĆIJA SRCA U SOSU

potrebno je:

- 1 kg pilećiji srca
- 3 dl paradička pirea
- 2 dl ulja
- 1 glavica crnog luka
- 10 čenova bilog luka
- 1 kaščica slatke začinske paprike
- 1 kaščica paprene začinske paprike
- so, papar

pripravlja se:

Pilećija srca dobro operite, rasičite i kuvajte 40 minuti. Dok se srca kuvaju, u labošku nalijte ulje i dodajte sitno isickani crni i bili luk. Poržite pet minuti, dodajte paradička pire, ocidite pilećija kuvana srca i spuštite jih u sos. Začinite po želji i krčkajte još 15 minuti. Servirajte u dublju posudu i služite vruže.



RIŽOTO SA PILEĆIJIM SRCIMA

potrebno je:

- 200 g pirinča dugačkog zrna
- 300 g pilećiji srca
- manja glavica crnog luka
- 100 ml bilog vina
- 750 ml bistre pilećije supe
- 200 g šampinjona
- sok od limuna
- 3 kašike ulja
- komadić maslaca
- so, papar, peršin

pripravlja se:

Pilećija srca očistit od žilaca i viška masnoće, pa isić na kockice. U većem tiganju zagrijat ulje, pa popržit sitno isickan crni luk. Dodat isickane pečurke i pilećija srca, te popržit nuz mišanje pet minut. Potom dodat pirinč, pržit minut, te prilit bilim vinom. Mišat dok alkohol ne ispari, pa postepeno dodavat

supu i mišat dok pirinč ne upije svu tečnost. Dodat maslac, so, papar, peršin i sok od limuna, pa mišat još tri minuta.



ČILI JUNETINA

potrebno je:

- 500 g junećijeg mesa isičenog na kockice
- 1 glavica crnog luka
- 1 manja konzerva pelata
- paprene papričice po ukusu
- lovorov list
- 200 g crvenog pasulja iz konzerve
- ulje, začin

pripravlja se:

Na ulju popržite sitno sickan luk i kocke mesa, dodajte paprene papričice, lovorov list i malo papara, pa dolivajte vodu da se izdinsta. Prid kraj dodajte isicknu paradičku pelat i još krčkat dok se sve ne sjedini. Na kraju dodajte crveni gra iz konzerve, prokrčkajte par minut, posolite i začinite po ukusu.



DOMAĆE GOVEĐE PLJESKAVICE

potribno je:

- veće jaje
- 2 kašike vode
- četvrt šolje krušni mrvica
- manja glavica crnog luka
- 2 kašićice dižon senfa
- polak kašićice soli
- prstohvat sveže mlivenog papara
- polak kašićice vuster sosa
- četvrt kašićice mlivene paprike
- 500 g mlivene govedine

pripravlja se:

U većoj činiji vilicom umutit jaje sa dvi kašike vode. Dodat prezle, sitno isickani crni luk, senf, so, papar, mlivenu papriku (po želji mož i paprena) i vuster sos. Potom dodat mlivenu govedinu (sa najmanje 20 odsto masnoće) i sve dobro sjedinit. Od dobijene smese formirat četiri pljeskavice, pa jih poređat na plej izmed

dva sloja papira za pečenje. Staviti u frižider da odstoji najmanje šest sati. Peći na roštilju el u gril tiganju 8-10 minuta, nuz povrimenno okrećanje.



PAPRIKAŠ

potribno je:

- 1 pile
- 2 glavice crnog luka
- 2 krumpira
- so, papar, ulje
- crvena začinska paprika
- svež peršin

Za valjuške:

- 1 jaje
- brašno
- so

pripravlja se:

Pile isičite na manje komade i posolite svako. Na ulju prodinstate sitno isickan luk i kad je napolak gotov, dodajte isičenu piletinu. Na tijoj vatri dinstajte podlivajuć sa pomalo vode. Pazite da se meso skroz ne raskuva, a prid kraj kuvanja dodajte malo crvene začinske paprike, posolite i popaparite, pa nalijte vo-

dom da sve pokrije. U to dodajte krumpir isičen na kockice i nastavite da kuvate na tijoj vatri. Od jajeta i brašna umutite riđe tisto, pa ga posolite po ukusu, a kad paprikaš provrije, kašićicom vadite valjuške i spuštajte u paprikaš. Kuvajte dok valjuški ne omekšaje, a prije posluživanja ospite sickanim peršinom.



GULAŠ SA PEČURKAMA

potrebno je:

- 3 glavice crnog luka
- 400 g krumpira
- 400 g šampinjona
- 200 g divenica
- 200 ml soka od paradička
- 40 g brašna
- 200 g kiselog mlika
- malo crvene mlijene paprike
- po želji ljuta papričica
- ulje, so, papar

pripravlja se:

Luk sitno isickajte, dinstajte na ulju da blago poru-meni. Dodajte sitno isickane pečurke, krumpir isičen na kockice i divenicu na kolutove. Nalijte vodom i dinstajte da krumpir omeša, nuz povrimeno dolivanje vode. Potom dodajte crvenu mlijenu papriku

i sok od paradičke. Brašno razmutite u vinu s malo vode da se oformi gusta smesa i nalijte, začinite i na kraju dodajte kiselo mliko.



ZEĆJI PAPRIKAŠ

potrebno je:

- očišćen zec
- 4 glavice crnog luka
- 2 šargaripe
- 200 g slanine
- 200 g šampinjona
- crvena paprika babura
- 6 čenova bilog luka
- 2 šolje soka od paradičke
- 3 kašičice mlijene paprike
- 2 kašike brašna
- lovor, bosiljak
- majčina dušica
- so, papar

pripravlja se:

Zeca isić na komade, metnit u veći lonac, dodat šar-garipu, nalit vodom i supom, začinit, pa kuvat na tijoj vatri oko 90 minuti. Potom ga izvadit i stavit sa strane. U većoj labuški na zagrijanom ulju propr-

žt crni luk, pa dodat isickanu slaninu, šampinjone, papriku baburu, bili luk, šargaripu iz supe i zečetinu. Poklopit i kuvat na tijoj vatri tri-četri sata, nuz povrimeno dolivanje supe. Prid kraj umišat mlijenu papriku i brašno razmućeno u malo vode, kuvat još 10 minuti, pa poslužit.



Festival bunjevački nacionalni ila „Bajmak 2021”



PODVARAK SA SUVIM MESOM I DIVENICAMA

potrebno je:

- 2-3 manje manje glavice crnog luka
- 1 glavica bilog luka
- 1 manja glavica kiselog kupusa
- 2-3 lista lovora
- so
- suvi biljni začin
- mlivena crvena paprika
- suvog mesa i divenice po želji

pripravlja se:

Na ulju dinstajte sitno isickan crni luk, dodajte sitno isickani bili luk, pa zatim dodajte kiseli kupus, sitno nasickani. Sve zajedno dinstajte oko 20 minuti, nuz povrimenno dodavanje vode ako triba. Dodajte lovrov list, suvi začin i mlivenu papriku po ukusu, sve lipo izmišajte i dodajte komade isičenog suvog mesa i divenice. Sve zapečite u lerni još oko 30 minuti.



SOS S BILIM LUKOM

potrebno je:

- 1 kg šargaripe
- 6 čenova bilog luka
- 1 kašika kečapa
- 1 veza persina
- suva majčina dušica
- papar u zrnu
- mliveni papar
- so
- maslinovo ulje

pripravlja se:

Ogulite šargaripu i isičite je na kolutove. Na zagrijanom ulju dinstajte šargaripu sa paparom u zrnu nuz povrimenno dolivanje vode. Kad napolak omekša, dodajte propasirani bili luk, majčinu dušicu i kečap. Posolite i podlivajte vodom dok šargaripa sasvim ne omekša. Sklonite s vatre i pospite sitno isickanim persinom. Prije posluživanja popaparite.



PILETINA U KREM SUPI OD PEČURAKA

potrebno je:

- 700 g bilog mesa
- 1 krem supa od pečuraka
- 100 ml neutralne pavlake
- 200 ml vode
- 300 ml mlika
- 100 ml ulja
- Suvi začin, papar, peršin

pripravlja se:

U vatrostalnu činiju sipajte ulje i poslažite meso. Razmuite krem supu od pečuraka, pavlaku, mleko, suvi začin, vodu i papar po ukusu, pa zalite meso. Lernu zagrijte na 200 stepeni i pečite oko sat vrimena. Poslužite nuz pire krumpir i salatu po želji.



PIKANTNI PIRINČ S DIVENICAMA

potrebno je:

- 500 g ljutkasti divenica
- kašika ulja
- 2 crvene paprike
- stabljika celera
- glavica crnog luka
- 3 mlada luka
- 2 čena bilog luka
- 400 g pirinča
- konzerva paradička pelata
- tri i po šolje vode
- so, papar

pripravlja se:

Divenice isić na komade, pa pržit u tiganju na malo zagrijanog ulja da dobiju lipu boju. Kad su gotove, divenice izvaditi i metiti sa strane, a u tiganju ubaciti isickane paprike, celer, crni i mlađi luk. Posoliti i popapariti, pa dinstati desetak minuti. Ubaciti pirinč,

divenice i pelat, dodati vodu i začine po izboru, pa smanjiti vatru, poklopiti i kuvati oko 25 minuti, odnosno dok pirinč ne upije svu tečnost.



Festival bunjevački nacionalni ila „Bajmak 2021”



ĐUVEČ SA DIVENICAMA

potrebno je:

- 2 glavice crnog luka
- 2 veća paradičke
- 4 paprike
- 4 srdnja krumpira
- 1 čaša od 2 dl pirinča
- 1 kašičica soli
- oko 700 g domaće divenice
- 1 kašika svinjske masti el ulja

pripravlja se:

U otvorenoj vatrostalnoj posudi prodinstajte sitno isickani luk na masnoći, dva do tri minuta, dodajte papriku isickanu na kocke, prodinstajte oko pet minuti, pa dodajte na komadiće isickanu paradičku i nastavite sa dinstanjom još koji minut. Dodajte krumpir isickan ko za pomfrit, posolite, dodajte pirinči sve dobro izmišajte. Divenicu poredajte odozgor, blago je utisnite u masu i sve prilijte vodom tako

da je bude za prst iznad mase. Metnite u lernu i pečite oko 25 minuti na 210 stepeni.



TIKVICE PUNJENE MESOM, MLADIM LUKOM I SIROM

potrebno je:

- 200 g tikvica
- 100 g mlivenog pilećijeg mesa
- 2 mlada luka
- 2 čena bilog luka
- 1 jaje
- 100 g sira
- so, papar, mlivena crvena paprika
- suvi biljni začin, peršinov list

pripravlja se:

Tikvice operite, prisičite po dužini i izdubite. Izdubljene tikvice posolite i metnite na tanjur okrenute prema doli, kako bi puštile tečnost. Mliveno pileće meso pomišajte s mesom tikvice i izdinstajte, po potrebi dodavajući malo vode. Nakon desetak minuti dodajte nasickani mladi i bili luk, so, papar, mlivenu crvenu papriku, biljni začin i sitno isickani peršinov list. Kuvajte još desetak minuti, pa sklonite s vatre i oladite. U oladenu smesu dodajte sir i razmućeno

jaje, pa sve dobro izmišajte. Nakon što su tikvice punštile vodu, pribrišite ji kuhinjskim ubrusom i napunite pripremljenom smesom. Lim obložite papirom za pečenje i poredajte tikvice. Sve prikrite aluminijumskom folijom i pečite na 200 stepeni oko 30-40 minuta. Prid kraj pečenja sklonite foliju da se ilo lipo zapeče.



PIRINČ SA BUNDEVOM

potrebno je:

- 500 g pirinča
- 1 glavica crnog luka
- 250 g bundeve
- so, papar
- 1 grančica peršina
- 50 ml ulja

pripravlja se:

Luk i bundevu krupno natrenicajte i pržite u zagrijanom ulju. Spremajte dok ne omekšaje. Kad dodate pirinč, dobro promišajte, dodajte začine i naliјite vodu. Ostavite da se kuva na tijoj vatri, dok pirinč ne upije tečnost. Kad pirinč sa bundevom bude gotov, poslužite u odgovarajućoj činiji ukrašenoj sa grančicama peršina.



ĆUFTE OD GRAVA U PARADIČKA SOSU

potrebno je:

- 400 g skuvanog grava el grava iz konzerve
- 1 pečena crvena paprika
- 1 manja glavica crnog luka
- 2-3 čena bilog luka
- 2 kašike sickanog peršina
- 1,5 kašičica suvog origana
- 4-5 kašika krušni mrvice
- 1 jaja
- so, papar
- suvi biljni začin
- paradička sos

pripravlja se:

U isickalicu el multipraktik metnите skuvan i ocijen gra, dodajte krupnije isičenu pečenu papriku i pulsirajte da dobijete smesu koja nije potpuno glatka, već da ima komadiće grava. Pribacite smesu od grava u veću činiju, dodajte jaje, sitno isickan peršin, pasirani bili luk, sitno isickan crni luk, origano, so, papar, suvi

začin i krušne mrvice. Sve dobro izmišajte i oblikujte čuftice. Poredjajte čuftice na plej, koji ste podmazali uljom el metnili papir za pečenje i pečite 15-20 minuti u lerni zagrijanoj na 180 stepeni. Dok se čuftice peku, ukuvajte paradička sos. Metnite zatim čuftice u sos i dinstajte dok se malo ne zgusne, oko desetak minuti. Poslužite nuz kuvane špagete jel pire krumpir.



ZAPEČENE PAPRIKE SA SIROM

potrebno je:

- 340 g bulgur pšenice
- 450 ml povrtnog temeljca
- 1 kašika maslinovog ulja
- 2 crvena luka
- po 1 zelena i crvena paprika
- 340 g kuruza šećerca
- 2 čena bilog luka
- 230 g kačkavalja
- papar
- 1,75 dl mlijeka
- 4 jajeta
- 1 paradička
- 2 kašike vlašca

pripravlja se:

Zagrijat lernu na 160 stepeni. Pšenicu zalit vrilim temeljcom i ostaviti da odstoji 15 minuti. Za to vrime u tiganju zagrijat ulje, pa pet minuti pržit luk i na-

sickanu papriku. Umišat kuruz i bili luk pa pržit još nikoliko minuti. Popaparit. Lagano namastit veliku, plitku vatrostalnu posudu te u nju izlit smesu s paprikom i kuruzom. Na povrće metnit bulgur i posut natrenicanim sirom. Umutit jaja s mlikom i prilit priko smese. Na sve složit kolutove paradičke i peć brez poklopca 45 minuti, dok lagano ne nabubri i postane zlatnosmeđe. Pošut nasickanim vlašcom i poslužit.



VARIVO OD SLATKOG KUPUSA

potrebno je:

- manja glavica kupusa
- manji luk
- 2 čena bilog luka
- 500 ml pasirane paradičke
- 2 lovorova lista
- 1 kašičica šećera
- 1 kašičica sirčeta
- so, papar, voda

pripravlja se:

Kupus nasickajte na rizance. Ubacite ga u vruću vodu koju ste prthodno posolili. Za to vrime na tiganju pržite luk i dodajte mu šećer pa puštite da se karamelizuje. Dodajte bili luk i kupus koji ste ocidili. Puštite da se dinsta nikoliko minuti, a zatim dodajte pasiranu paradičku. Ubacite lovoroov list, sirčet, so i papar. Kuvajte oko polak sata dodajući vodu ako je to potrebno.



PLJESKAVICE OD TIKVICA SA SIROM

potpribjno je:

- 2 tikvice
- 200 g sremskog sira
- 100 g brašna
- 2 jajeta
- so
- 2-3 čena bilog luka
- ulje

pripravlja se:

Očišćene tikvice natrenicajte, posolite i metnите u cideljku da odstoje oko polak sata. Dobro ocidite rukama vodu koju pušte. Umutite jaja, sipajte brašno i sir, pa u dobro ujednačenu smesu umišajte ocidene tikvice i izgnječeni bili luk. Kašikom vadite smesu i mećite je na vrilo ulje. Pržite pljeskavice da porumene s obadve strane. Vadite ji na papirnatu salvetu i poslužite nuz kaki sos el kiselo mliko.



VARIVO OD PRAZILUKA

potpribjno je:

- 5-6 praziluka
- 400 g krumpira
- 1 glavica luka
- šargaripa
- 2 čena bilog luka
- 1 kašičica mlinovene paprike
- 1 kašika brašna
- ulje
- so, papar

pprema:

Praziluk operite, očistite i isičite na kolutiće. Crni i bili luk sitno isickajte, a šargaripu isičite na tanje kolutiće. Na vrućem ulju tek nikoliko minuti popržite pančetu, a zatim joj dodajte ostale sastojke, uključujući i krumpir koji ste prithodno isickali na kockice. Dodajte vode i sve zajedno dinstajte desetak minuti, nuz povrimenovo mišanje. U lonac ubaćite papriku, so, papar i očišćen praziluk, još vode i sve zajedno ostavite da se kuva.



MLADI GRAŠAK SA SLANINOM I NANOM

potrebno je:

- 500 g mladog graška
- 200 g pančete
- 4 struka mladog crnog luka
- sveža nana
- peršin
- so, papar
- sok od $\frac{1}{2}$ limuna
- maslinovo ulje

pripravlja se:

Na maslinovom ulju kratko prodinstajte nasickani mladi luk, a onda mu dodajte i nasickanu pančetu i kratko popržite. Dodajte grašak i nalijte vodom. Krčkajte dok grašak ne omekša, a onda dodajte nasickan peršin i nanu. Posolite i popaparite, prlijte sokom od limuna i poslužite ko prilog kakom pečenju el ribi el ite ko samostalno ilo sa sirom.



ROLADA OD POVRĆA

potrebno je:

- 1 šolja suvog zelenog sočiva
- 2 lista lovora
- 5 kašika maslinovog ulja
- 1 šargaripa
- 2 praziluka
- 1 manji koren celera
- 6 čenova bilog luka
- 1 kocka za supu od povrća
- timijan
- kurkuma
- papar
- 2 kašike soja sosa
- so
- 50 g heljдиног brašna
- 2 kašičice senfa
- $\frac{1}{2}$ limuna
- svež peršin

pripravlja se:

Sočivo operite, dodajte list lovora i prlijte ladnom vodom da dobro sve prikrije. Na sridnjoj temperaturi kuvajte dok ne provrije, pa smanjite vatru, napolak poklopite i kuvajte oko 40 minuti. Povrimeno dolivajte ladnu vodu. Potom sočivo ocidite. Nasickajte povrće i na ulju dinstajte desetak minuti na laganoj vatri. Povrimeno promišajte dodajući začine. Na kraju dinstanja dodajte soja sos i u malo vode rastvorenu kocku za supu. Sjedinite kuvano sočivo sa povrćem, brašnom, senfom, sokom od limuna i isickanim peršinom. Smesu stavite u duguljasti kalup obložen pek-papirom, primažite odozgor uljom i pečite 35 minuta na 180 stepeni.



JAJA U LISNATOM TISTU

potrebno je:

- lisnato tisto
- 100 g kulena
- 4 jajeta
- malo parmezana
- crvena paprika
- čeri paradička
- so, papar

pripravlja se:

Lisnato tisto razvaljat oklagijom i isić na četri dila. Malo podignit ivice, pa peć u lerni na 200 stepeni oko pet minuti. Izvadit iz lerne i na svaki komad tista metnit po malo kulena, paprike, čeri paradičke i parmezana, te odozgor razbit po jedno jaje. Posolit i popaparit po ukusu, vratit u lernu i peć još desetak minuti na 200 stepeni.



VOJVODANSKA KAJGANA

potrebno je:

- 6 jaja
- 100 ml mlika
- 1 kašika kuruznog brašna
- 1 crvena paprika
- 1 zelena paprika
- 1 ljuta papričica
- 1 tikvica
- 100 g kajmaka
- so, ulje

pripravlja se:

Paprike isičite na tanje trake, papričicu na kolutove, a tikvicu krupno natrenicajte, posolite je i ocidite. Na zagrijanom ulju popržite isičeno povrće dok ne omekša. Umutite jaja vilicom, dodajte brašno razmijećeno u mliku i omekšali kajmak, pa sve prilijete priko povrće. Pečite u tiganju ne mišajuć. Samo povrime no protresite tiganj.



OMLET SA DIVENICAMA I PARADIČKOM

potrebno je:

- 4 jajeta
- 4 biljanceta
- 120 g divenice
- 200 g paradičke
- 40 g parmezana
- 2 kašike ulja
- persinov list

pripravlja se:

Divenicu isić na kolutove, pa je popržit na vrilom ulju. Umutit jaja i biljanca, te prilit priko divenica. Zatim dodat opranu paradičku isićen na kolutove i ispeć omlet. Na kraju omlet posut iztrenicanim parmezanom i isickanim persinom, posolit, popaparit i poslužiti dok je vruće.



OMLET SA TIKVICAMA I MLADIM SIROM

potrebno je:

- 3 jajeta
- 1 tikvica
- 1 crni luk
- 3 čena bilog luka
- 100 g mladog sira
- 2 kašike maslinovog ulja
- so

pripravlja se:

Tikvicu ogulite i krupnije natrenicajte, zatim je posolite i ostavite da pušti sok. Za to vrime na zagrijanom maslinovom ulju izdinstajte oguljen i sitno isićen crni luk, da postane caklast. U dinstan luk dodajte sitno isićen bili luk i dobro ociđene natrenicane tikvice. Tikvice promišajte i dinstajte ji kratko samo da omekšaje. Priko omekšali tikvica pospite usitnjeni mlađi sir, sve prilite umućenim jajima s malo soli i zapečite omlet sa tikvicama sa obadve strane. Gotov omlet vruć poslužite sa sezonskom salatom el jogurtom.



ALASKI PAPRIKAŠ

potrebno je:

- 2 kg šarana
- 500 g crnog luka
- 500 g šargaripe
- 500 g paprike
- 500 g tikvice
- 4 čena bilog luka
- peršin
- 500 g paradičke
- 1 l soka od paradičke
- so, papar, začinska paprika
-

pripravlja se:

Prodinstajte crni luk, pa kad postane caklast, dodajte povrće isickano na kocke, začinsku papriku, so i papar. Nalijte malo vode pa dinstajte lagano oko polak sata. Nalijte sok od paradičke, dodajte isickani bili luk, pa čim prokuva dodajte ribu isičenu na komade i krčkajte još polak sata dok riba ne omekša. Na kraju paprikaš pospite isickanim peršinom.



RIBLJA ČORBA SA OSLIĆOM

potrebno je:

- 1 kesica gotove smese za riblju čorbu
- 400-500 g oslića u komadu
- 1 veća šargaripa
- 1 koren persina
- 1 veća glavica crnog luka
- 2-3 lovorova lista
- ulje
- začin po potrebi

pripravlja se:

Nalit ulje u labošku da prikrije dno, luk isić na sitnije kockice pa ga u zagrijanom ulju pržit oko dva minuta. Za to vrime u veću posudu sipat 1,5 l vrile vode i sadržaj kesice dobro promišat. Nakon četiri minute nalit tu smesu priko povrća i dodat lovorov list. Sačekat da čorba proključa i smanjiti ringlu na polak jačine. Ubacit ribu u labošku, a ako ne mož da stane (sić je na dva dela) i kuvat 7-8 minuti. Nakon tog pažljivo vadiri ribu (ona nije 100 odsto skuvana), ostaviti da

se proladi i očistit od kostivi. Očišćenu ribu vratiti u labošku i pojačat jačinu ringle na maksimum i kuvat još niki 5-6 minuti.



Festival bunjevački nacionalni ila „Bajmak 2021”



ŠARAN U PIVU

potribno je:

- 1 kg šarana isičenog na kotlete el druge ribe po izboru
- 2 šolje brašna
- 1 kašika slatke začinske paprike
- 1 kašićica bilog luka u pravu
- 300 ml piva
- 200 ml ulja
- pola kašićice soli
- papar

pripravlja se:

Pomišajte brašno i pivo, dodajte paprike i bili luk. Smesa za pohovanje triba da bude malo gušća od tista za palačinte. U tu smesu umaćite ribu koju ste prihodno posolili i popaparili, pa je pečite na vrilom ulju po nikoliko minuti sa svake strane. Poslužite nuz krumpir-salatu.



PEČENE ŠNICLE SOMA

potribno je:

- kila šnicli soma
- 3-4 kašike kuruznog brašna
- kašike mlivene slatke paprike
- pola kašićice mlivene paprene paprike
- cinkrtovo ulje
- so, papar
- ruzmarin

pripravlja se:

U činiji pomišat brašno, obadve vrste mlivene paprike, sitno isickan ruzmarin, so i papar. Šnice soma oprat i prosušit papirnim ubrusom, pa ji uvaljat u pripravljenu smesu. Ređat na podmazan plej, prilit sa još malo ulja, te peć deset minuti u lerni zagrijanoj na 240 stepeni. Okrenit, peć još deset minuti, pa poslužit.



PEĆENA TELETINA NA KRUMPIRU

potrebno je:

- 1,5 kg telećeg buta
- so, papar
- 200 ml ulja
- 3 čena bilog luka
- 100 ml bilog vina
- 1,5 kg krumpira
- 200 gr šargaripe

pripravlja se:

Meso oprat, prosušit, pa dobro posolit i popaparit. Metnit u plastičnu zdlju, prilit s malo ulja, vode i vina, pa ostaviti da prinoći. Sutradan meso ocidit, pa kratko popržit u većem tiganju na zagrijanom ulju, dok ne dobije lipu boju sa svi strana. Pribacit u vatrostalnu činiju, dodat krumpir, šargaripu i bili luk, prilit marinadom, pa peć u lerni na 170 stepeni oko dva sata. Poslužiti dok je vruće.



TELETINA SA PAVLAKOM I BOSILJKOM

potrebno je:

- 600 g teletine
- 250 ml pavlake za kuvanje
- bosiljak
- so, papar
- suvi biljni začin
- peršin
- ulje

pripravlja se:

Meso isičite na deblje šnice, svaku blago posolite, pa spuštite na vrilo ulje. Pečite po par minuti sa obadvije strane. Izvadite poprženo meso na tanjur, a u isto ulje metnите pavlaku i bosiljak i mišajte dok se ne zgusne. Popaparite, metnите suvi začin i smanjite temperaturu. Vratite šnice i dokuvajte još par minuti da se pavlaka ravnomirno rasporedi i upije. Na kraju pospite sickanim peršinom i poslužite vruće nuz prilog po želji.



Festival bunjevački nacionalni ila „Bajmak 2021”



LJUTI TELEĆI ODREZAK

potribno je:

- 500 g telećeg buta
- 1 glavica crnog luka
- ulje, so
- 1 ljuta papričica
- 1 paprika
- 1 paradička
- 1 kašićica ljute mlivenе paprike

pripravlja se:

Meso isičite na četri adreska i dobro ga izlupajte. Na ulju popržite crni luk, pospite ljutom mlivenom paprikom i dodajte pripravljene adreske. Brzo ji popržite sa obadve strane. Posolite i dinstajte nuz dodavanje vode dok ne omekšavaje. Papriku i oguljenu paradičku isičite na kolutove i dodajte mesu. Nastavite popržavat dok i povrće ne omekša. Meso i povrće izvadite na plitak pladanj, ukrasite kolutovima ljute papričice i poslužite nuz kuvani krumpir el testeninu.



PEČENI GOVEDI FILE

potribno je:

- kila bifteka u komadu
- 2 kašićice soli
- kašićica papara
- 2 kašike maslinovog ulja
- grančica ruzmarina

pripravlja se:

Lernu zagrejat na 220 stepeni. Biftek dobro posolit, popaparit i natrljat uljom i ruzmarinom. U tiganju zagrijat malo ulja, pa pržit biftek na najjačoj vatri dok ne porumeni sa svi strana. Potom ga pribacit u plej, prilit uljom, pa peć u lerni 25-30 minuti.



JAGNJETINA U BILOM VINU

potrebno je:

- 2 kg jagnjetine sa kostima
- 1 l bilog vina
- 200 ml ulja
- so, papar u zrnu
- 200 g zrilijeg kajmaka
- 1 kg krumpira
- 500 g šargaripe

pripravlja se:

Jagnjetinu isičite na krupnije komade, metnite u lonac, te naliјite vino, mliko, začine i ulje. Lonac zatvorite folijom, pa kuvaljte meso na tijoj vatri oko četiri sata. Kad se meso skuva, odvojite ga od kostivi i poredajte u plej. Zatim prikrijte kajmakom, krumpirima i šargaripom isičenim na skriške i zapečite u lerni oko polak sata na 180 stepeni, dok meso lipo ne porumeni.



CARSKO MESO U MLIKU

potrebno je:

- 800 g svinjskog buta
- 2 čena bilog luka
- 1 kaščica suvog ruzmarina
- 40-50 g putera
- par kašika ulja
- 2 kašike brašna
- peršinov list
- par listića lovora
- so
- 1 veća šargaripa
- 1 glavica crnog luka
- 1 $\frac{1}{2}$ l mlika
- 1 kašika gustina
- papar

pripravlja se:

Meso istrljavajte prisičenim bilim lukom i ruzmarinom, pa posolite i utapkajte brašnom. Popržite ga na puteru i ulju koje ste zagrijali tako da dobije finu

koricu. Izvadite ga iz masnoće, pa u nju dodajte jedan sitno isickani el trenicani luk i nasitno trnicanu šargaripu. Povrće kratko upržite, pa naliјite virilim mlikom, dodajte lovor, peršin i papar, vratite meso, poklopite i na umirenoj vatri kuvaljte sat i po nuz povremeno okrećanje. Posli navedenog vrimena mliko će uvrít, izvadite meso i odvojite par kašika sosa, metnite gustinu i razmutite, pa vratite u labošku di se kuvalo meso. Ako je sos priviše gust, dodajte još mlika. Vratite meso u sos, pa poslužite nuz prilog po želji.



BILO MESO SA PAVLAKOM I ŠAMPINJONIMA

potrebno je:

- 400 g pilećeg mesa isečenog na kockice
- 200 g ukiseljenih šampinjona
- 180 g kisele pavlake
- 200 ml neutralne pavlake
- 1 jaje
- 2 kašike prezli
- 2 kašike maslaca
- so, papar

pripravlja se:

Piletinu izdinstajte na maslacu, pa začinite po ukusu. Umutite jaje, dodajte obadve pavlake, isickane šampinjone, krušne mrvice, pa dodajte piletinu i sve dobro izmišajte. Smesu sipajte u vatrostalnu činiju i pečite oko polak sata na 180 stepeni. Poslužite nuz kuvane makarone.



ŠNICLE U SOSU OD TURŠIJE

potrebno je:

- 1 kg junetine
- 200 g crvenog luka
- 100 g šargaripe
- 1 koren peršina
- 1 koren celera
- 800 g kiseli paprika
- 100 g kiseli krastavaca
- maslac
- 250 ml pavlake za kuhanje
- konjak
- so, papar
- ruzmarin
- origano
- limunov sok

pripravlja se:

Na maslacu popržite isickani crveni luk, a kad omekša, dodajte očišćenu šargaripu, koren peršina i celera. Dok se dinsta zalivajte kiselinom iz tegle s paprikama.

Na kraju ubacite isickane paprike i krastavčice. Sve dinstajte dok ne omekša, a prid kraj dodajte pavlaku za kuvanje i konjak. Začinite i dinstajte dok ne ispari višak tečnosti. Kad je sve povrće kuvano, a ukus izjednačeni, sos ostavite sa strane da se proladi, pa ga propasirajte. Nakon što meso očistite od žilica i opni, isičite ga na šnicle i ispržite na malo vrućeg ulja. Nakon tog šnicle izvadite, a u saft od pečenja metnите sos koji ste dobili pasiranjom. Sve prokuvajte i servirajte nuz meso.



SVINJSKE ŠNICLE U SOSU OD ŠAMPINJONA

potrebno je:

- 300 g šampinjona
- 800 g svinjskog filea
- 50 g oštrog brašna
- 50 ml ulja
- 100 g crnog luka
- 70 g suve slanine
- 2 čena bilog luka
- 50 ml bilog vina
- peršin, so, papar, začini

pripravlja se:

Svinjski file isići na šnicle, pa posolit, popaparit i začinit po ukusu. Meso potom uvaljat u brašno, pa ispržit u tiganju na malo vrilog ulja. Kad je meso gotovo, izvaditi ga i staviti na toplo, a na istoj masnoći kratko propržiti sitno sickani crni luk. Dodat isickanu slaninu i bili luk, šampinjone i malo peršina, pa prilit sa vodom i dinstat desetak minuta. Vratit meso, sipat vino, krčkat još minut-dva, te odma poslužit.



BEČKA ŠNICLA

potrebno je:

- 750 g teleći šnicli
- pola šolje brašna
- 3 kašike parmezana
- 2 jajeta
- kašičica peršina
- 2 kašike mlijeka
- šolja krušni mrvice
- 6 kašika maslaca
- limun
- so, papar

pripravlja se:

Šnice istanjit tučkom za meso. U činiji umutit jaja sa mlijekom, pa dodat parmezan, peršin, so i papar. Šnice uvaljat najpre u brašno, pa u smesu od jaja i na kraju u prezle. U tiganju zagrijat maslac na umirenoj temperaturi, pa pržit šnice dok ne dobiju lipu boju sa obadvije strane. Poslužit dok je vruće, nuz limun isičen na skriške.



SVINJSKI OBRAZI U SOSU OD CRNOG VINA

potrebno je:

- 4 svinjska obraza (sa kostima)
- 400 ml crnog vina
- 400 ml bistre pilećije supe
- 150 g crvenog luka
- čen bilog luka
- kašičica kuruznog skroba
- kašika maslaca
- maslinovo ulje
- so, papar
- majčina dušica

pripravlja se:

Obraze oprat, prosušit, odsić bilu membranu, pa posolit i popaparit. U većem tiganju sa metalnom drškom zagrijat malo ulja, pa pržit obraze nuz okrećanje dok ne dobiju lipu boju sa svi strana. Sipat vino i bistru supu, dodat isickan crveni i bili luk i majčinu dušicu, pa pribacit u lernu i peć na 170 stepeni

oko dva i po sata, nuz povrimeno prilivanje. Kad je meso gotovo, izvadit ga na tanjur, a sos procidit kroz cideljku i vratit na vatru. Dodat skrob razmućen u malo vode, pa krčkat dok se ne zgusne. Sklonit s vatre, umišat maslac, prilit priko mesa, pa poslužit nuz krumpir pire.



ĆUFTE S PAVLAKOM I SIROM

potrebno je:

- 1 kg mlijenog mesa
- glavica crnog luka
- 3 čena bilog luka
- 2-3 parčeta kruva (srđina)
- malo mlijeka
- veza peršina
- 250 g mocarele
- 100 g kisele pavlake
- 150 ml pavlake za kuhanje
- malo parmezana
- so, biber

pripravlja se:

Kruv natopit u mlijeku i ostaviti da malo odstoji. U činiji pomišat mlijeno meso, sitno isickan crni luk, izgnječen bili luk, peršin i ociđen i izmrvljen kruv, pa sve dobro sjedinit. Od dobijene smese formirat ćufte, pa i staviti u frižider da odstoje polak sata. U većem tiganju zagrijat ulje i pržit ćufte dok ne porumene sa

svi strana. Potom i pribacit u vatrostalnu činiju, prilit mišavinom kisele i pavlake za kuhanje, posolit i pobiberit, posuti parmezanom i rendanom mocareлом, pa peć u rerni na 220 stepeni 15-20 minuta, da se uvati korica.



SALATA OD KRUMPIRA I KRASTAVCA

potrebno je:

- 500 g krumpira
- 1 krastavac
- 1 crveni luk
- 7 kašika ulja
- 4 kašike sirćeta
- 100 ml majoneza
- peršin
- šećer
- papar, so

pripravlja se:

Ocidite krumpir i skuvajte ga u kori. Ocidite ga, poklopite i ostavite da se napari, pa ga ogulite dok je još vruć. Isičite ga na kockice i prilijte mišavinom ulja, šećera, majoneza, sirćeta, papra i soli. Ostavite da malo odstoji, a onda umišajte na kockice sičen krastavac i crveni luk. Pospite usitnjениm peršinom i poslužite.



SALATA OD ŠARGARIPE I BILOG LUKA

potrebno je:

- 1 kg šargaripe
- 6 čenova bilog luka
- 1 kašika isickanog peršinovog lista
- sok od 1 limuna
- 1 kašičica soli
- ½ kašičica papara
- 3 kašike maslinovog ulja

pripravlja se:

Šargaripu očistite i isičite na tanke kolutove, pa je prilijte ladnom vodom i metnите da se kuva na laganoj vatri 10-15 minuti, da malo omeša, al da ostane čvrsta. Gotovu šargaripu pribacite u ladnu vodu da zaustavite proces kuvanja, a zatim je dobro ocidite i ostavite na kuhinjskom ubrusu da se osuši i oladi. Za to vrime bili luk ogulite i isičite što sitnije, dodajte sitno nasickan peršinov list, limunov sok, maslinovo ulje, so i papar, pa dobro promišajte da se smesa izjednači. U dublju činiju s poklopcom metnите osušenu i

olađenu šargaripu, prlijte je dresingom od bilog luka i peršinovog lista i dobro promišajte. Gotovu salatu poklopite i ostavite u frižideru par sati da se dobro oladi, a najbolje priko noći radi lipšeg ukusa i jače arome.



PRAZILUK SALATA

potrebno je:

- 1 kg krumpira
- 2 manja praziluka
- 6 kiselih krastavčića
- 400 ml posnog majoneza
- so

pripravlja se:

Krumpir skuvajte u kori, pa ga ogulite i isičite na kocke. Izdinstajte praziluk, pa ga pomišajte sa krumpi-

rom. Dodajte sickane krastavčice, posni majonez, pa sve dobro promišajte.



SEOSKA SALATA

potrebno je:

- 1 manja glavica kupusa
- 2 šargaripe
- 1 glavica crvenog luka
- 1 kisela jabuka
- 2 kašike jabukovog sirćeta
- 2 kašike ulja
- so, papar

pripravlja se:

Kupus, šargaripe i jabuku natrenicajte, a crveni luk isičite na rebarca. U većoj činiji lagano izmišajte na-

trenicano povrće i voće sa nasičenim lukom. Jabukovo sirće, ulje, so i papar izmišajte i prilije prikosalate.



KRUMPIR SALATA SA JAJIMA I ŠUNKOM

potrebno je:

- 8 srdnji krumpira
- 4 jajeta
- 200 g šunke
- šolja majoneza
- 2 kašike vinskog sirćeta
- kašičica senfa
- vezu mladog luka
- kašičica šećera
- mlivena paprika
- so, papar

pripravlja se:

Krumpir ogulit, isić na komade, pa skuvat u slanoj,

ključaloj vodi. Jaja takođe tvrdo skuvat, proladit, ogulit i isić na četvrtine. Pomišat majonez, senf, sirćet, so, papar, šećer, bili luk u pravu i mlivenu papriku. U činiju stavit krumpir, jaja, šunku isičenu na kocke i isickan mlađi luk, prilit smesom od majoneza, pro-



PIKANTNA PILEĆA SALATA

potrebno je:

- 2 lista zelene salate
- 1 šargaripa
- 1 paradička
- $\frac{1}{4}$ glavice kupusa
- 150 g pileći prsa
- kari
- 1 jaje
- parče feta sira
- so, biber
- maslinovo ulje
- limun

pripravlja se:

U činju stavite sitno isickanu zelenu salatu, isičena paradička, narendanu šargaripu i sitno isickan mladi kupus. Sve posolite, pobiberite i prilijte maslinovim uljem i sokom od limuna, pa dobro izmišajte. Pileće meso dobro istucite čekićom, posolite i primažite karijem, pa ispecite sa svake strane po dva minuta.

Stavite u tanjur svo povrće, priko njeg piletinu sickanu na rizance, feta sir isičen na kocke i kuvano jaje isičeno na kriške. Po potribi još malo začinite i prilijte limunovim sokom.



PRAZNIČNA PITA S MLADIM LUKOM

potrebno je za tisto:

- 300 g oštrog brašna
- 175 g svežeg sira
- 150 g putera
- $\frac{1}{2}$ kašičice soli

za fil:

- 150 g šunke
- 200 g kačkavalja
- 2 kuvana jajeta
- 1 sveže jaje
- 250 g rikote el sremskog sira
- 3 mlada luka
- 150 ml neutralne pavlake

pripravlja se:

Umesite sastojke za tisto, prikrijte ga providnom folijom i ostavite polak sata u frižideru. Oklagijom razvijte tisto, pa ga pribacite na kalup za tart. Izbockajte

ga viljuškom i po tistu rasporedite kačkavalj. Dobro promišajte sickanu šunku, luk, jaja i sir i sve pribacite priko kačkavalja. Umućena jaja i pavlaku prilijte priko tarta i pecite ga na 180 stepeni oko 40 minuta.



ZAPEČENE PRŽENICE S SIROM I SLANINOM

potrebno je:

- 8 kriški kruva
- 2 veća jajeta
- malo mlika
- 100 g gauda u listićima
- 80 g pečenice
- 100 g pančete
- malo spanaća
- so, biber, ulje

pripravlja se:

Jaja umutit s mlikom. Umočit kriške kruva, pa ispržit prženice u tiganju na malo ulja. Ocidit, pa četri prženice poredat na plev obložen papirom za pečenje. Odozgo poredat spanać, gaudu i pečenicu. Priklopit priostalim prženicama, odozgo staviti pančetu, pa peć u lerni na 200 stepeni sedam - osam minuta.



JEDNOSTAVNA POGAČA S PAVLAKOM

potrebno je:

- 500 g mekog brašna
- 20 g kvaska
- 100 g margarina
- 200 g pavlake
- 5 žumanjaca
- so

pripravlja se:

Od brašna, kvasa, margarina, žumanjaca i soli zamišite glatko tisto i ostavite ga da odstoji. Kad nadode, najpri ga razvucite, primažite pavlakom, pa ga ponovo zamisite i ubacite u okrugli plev. Od ostatka tista napravite ukrase po želji i stavite i na vrv pogače, pa je onda pecite oko 50 minuta na 180 stepeni.



PITA OD STAROG KRUVA

potrebno je:

- 600 g starog kruva
- 200 g sira
- 150 g pavlake
- 3 jajeta
- so
- 200 ml mlika el kisale vode
- ulje

pripravlja se:

Iščite kruv na skriške, pa polovinom prikrijte plej koji ste primazali uljom. Izmed skriški kruva ne treba da bude prostora. Umutite jedno jaje sa sirom i polovinom kisele vode, pa prilijte kruv i ostavite pet minuti da dobro upije. Zatim metnите drugi sloj kruva. Umutite dva jajeta sa mlikom, pavlakom i ostatkom kisale vode, malo posolite, pa prilijte drugi sloj kruva. Ostavite pitu da odstoji polak sata, pospite je susmom i pečite na 200 stepeni oko 25 minuti.



PUNJENE ZAMOTANICE

potrebno je:

- 12 kriški kruva
- 6 listova kačkavalja
- 6 listova šunke
- 4 jaja
- 50 ml mlika
- $\frac{1}{2}$ kašičice soli

pripravlja se:

Izmed dvi skriške kruva metnite list šunke i kačkavalja. Umutite jaja sa soljom pa dodajte mliko i sjedinite. Zagrijte ulje. U pripravljenu smesu umoćite prvo jednu pa drugu stranu kruva i spuštite u vruće ulje. Pečite jednu stranu dok ne porumeni pa kad okrenete, pripušte vilicom da se skriške dobro zalipe. Gotove zamotanice izvadite na ubrus da upiju višak masnoće pa poslužite vruće.



PUNJENO TISTO SA KRUMPIROM I TIKVICOM

potpribno je:

- 350 g brašna (mekano brašno)
- 200 ml vode
- 2 kašike ulja
- 1 kašičica soli (al ne puna)
- ako je potrebno još brašna na kraju

fil:

- 300 g krumpira
- 1 manja tikvica (oko 200 g)
- 1 glavica crnog luka
- 3 kašike ulja
- malo soli
- papar a po ukusu (u ovaj fil je lipo dodat više papara)
- malo vode
- peršinovo lišće (ako imate)
- ulje za pečenje

pripravlja se:

Sve sastojke za tisto izmišljajte i zakuvajte glatko tisto. Ostavite u frižideru da stoji dok nadode.

pripravlja se:

Za fil popržite luk na ulju, dodajte isickane tikvice, vrlo malo soli i kad tečnost od tikvice ispari dodajte još vode koliko je potrebno dok tikvice skroz ne omekšaje. Sve izmišljajte sa kuvanim i ispasiranim krumpirom, posolite, popaparite i dodajte isickan peršin. Tisto rastanjite, isičite i filujte. Priklopite i krajove vilicom zalipite. Pržite oma u vrilom ulju dok ne budu rumene sa obadvije strane. Mož se poslužit nuz pomfrit, salatu, kečap, jogurt, kisalo mliko.



ZEMIČKE OD JAJA

potpribno je:

- 3 jajeta
- 1 kašika kisele pavlake
- malo praška za pecivo

pripravlja se:

Odvojte žumanjak od biljanaca, pa u biljanca dodajte prašak za pecivo i umutite u čvrst snig. U posudu sa žumanjcima dodajte pavlaku i promišljajte da se sjedini smesa. Smesu sa žumanjcima ulijte u smesu sa biljancima. Promišljajte smesu i sačekajte da nadode od praška za pecivo. Smesu kašikom oblikujte u tanje krugove i ređajte ji na papir za pečenje. Pečite oko 20 minuti na 150 stepeni.



PITA SA GRIZOM

potpribno je:

- ½ l jogurta
- 4 jaja
- 1 prašak za pecivo
- malo ulja
- 2-3 kašike kajmaka
- 2-3 kašike griza
- pavlaka

pripravlja se:

Sve sastojke, osim pavlake, pomišajte i zakuvajte tako da se dobije smesa gustine za palačinte. Smesu izlijte

u tepciju i metnите u lernu na 15-20 minuti na oko 200 stepeni. Kada se uvati fina rumena korica, prilije te pavlakom i pečite još pet minuti.



KIFLICE SA BILIM LUKOM

potpribno je:

- 1 čaša jogurta
- 200 ml mlakog mlijeka
- 100 ml mineralne vode
- 100 ml vode
- 1 kocka kvasa
- 3 kašike šećera
- 3 kašičice soli
- 2 jajeta
- 1 biljance
- 1 kašičica bilog luka u pravu
- 900 g brašna

Za primazivanje:

- 250 g margarina
- 1 žumanjce
- 2 kašike jogurta
- 30 g susama
- 3 g soli

pripravlja se:

Aktivirajte kvas. Pomišajte mlako mliko sa mineralnom i običnom vodom, dodajte šećer, izmrvitte kvas i nekoliko kašika brašna. Promišajte varnjačom i ostavite pet minuti da krene kvas. U drugu zdilu metnите jaja, biljance, so, bili luk u pravu, salijte nadlošli kvas i sa priostalim brašnom zakuvajte glatko tisto.

Tisto odma podilite na tri lopte, a svaku loptu još na pet dilova. Svaki dio razvijte oklagijom i natrenicajte margarin. Spojte po pet dilova. Razvijte veliki krug i prisičite na više dilova (ko kiflice). Svaki dio vratite ka unutra jedan priko drugog. Postupak ponovite i sa priostalim tistom. Ostavite tisto da miruje desetak minuti. Ponovo od svakog dila razvijte veliki krug i mamuzom prisičite tisto za kiflice. Desnom rukom motajte kiflice, a livom izvlačite tisto. Kiflice redajte u plej koji ste obložili papirom za pečenje. Pokrijte kiflice i ostavite najmanje dva sata da miruju. Žumanjak umutit sa jogurtom i primažite četkicom svaku kiflicu. Pospite susamom i morskom soljom. Pečite na 200 stepeni oko 20 minuti.



KLASIČNE POGAČICE SA MORSKIM GROŽĐOM

potrebno je:

- 225 g brašna
- 1 ½ kašičica praška za pecivo
- prstohvat soli
- 10 g omešalog maslaca
- 1 ½ kašičica šećera
- 1 ½ dl mlijeka
- 1 kašika morskog grožđa

pripravlja se:

Prosijte brašno sa praškom za pecivo i prstohvatom soli. Utrljajte omešali maslac, pa dodajte šećer i so. Lagano dodajte mlijeko i morsko grožđe, mišajući tisto vrvom noža. Pobrašnjenim rukama zakuvajte smesu u mekano tisto, pa ako je priviše suvo dodajte još malo mlijeka. Rastanjite na debljinu od dva centimetra. Isičite čašom el okruglom modlom za kolače, krugove od tista. Primažite jih mlijekom el umućenim jajetom i pečite u zagrijanoj lerni na 220 stepeni oko

15 minuti. Olađena peciva rasičite i primažite maslacom i marmeladom.



LANENE KIFLICE

potrebno je:

- 3 jaja
- 10 kašika lanenog brašna
- 70 g otopljenog maslaca
- 1 kašičica sode bikarbune
- 100 g mekog kravljeg sira
- 1 jaje
- so po ukusu
- malo susama

pripravlja se:

Izmiksat jaja, zatim dodat otopljen maslac i laneno brašno, sodu bikarbonu i so po ukusu. Izmiksat sve zajedno samo dok se ne sjedine. Tisto će bit lipljivo, al ne brinite, tako triba da bude. Pribacit tisto na aluminijumsku foliju, uvit ga i ostaviti u frižideru na polak sata-sat. Nuz pomoć pek-papira rastanjit tisto oklagljom u obliku kruga, isić na 8 el 16 dilova, punit sirom i uvit u kiflice. Primazat ih umućenim jajetom i posut susamom. Peć na pek-papiru na 180-200 stepeni oko 15-20 minuti.



POGAČICE SA MESOM

potrebno je:

za tisto:

- 600 g brašna
- 40 g svežeg kvasca
- 300 ml mlika
- 50 ml ulja
- so

za fil:

- 350 g mlivenog mesa
- 1 glavica crnog luka
- 1 paprika
- 1 paradička
- peršin, so
- mešavina suvih začina, papar
- 50 ml ulja

pripravlja se:

Rastopite kvas u malo mlika, pa ga dodajte u priorstalo toplo mliko. Zakuvaljte tisto. Zakuvaljajte dok ne dobije sridnju mekoću, a po potribi dodajte još

malo brašna. Ostavite da odstoji jedan sat. Za fil sitno isickajte luk, papriku i paradičku i dodajte u mliveno meso. Dodajte začine i zakuvaljajte smesu rukom dva minuta. Od tista napravite 12 kolačića. Svaki kolačić malo pobrašnite i razvaljajte valjkom. Mećite po jednu kašiku fila priko polak tista. Priklopite sa drugom polovinom i zavrnite malo krajobe. U većem tiganju rastopite malo putera sa malo ulja, pa pečite po dvi pogaćice sa obadve strane. Ostavite na kuhinjski papir da upiju masnoću i poslužite sa jogurtom.



LEPANJE SA KISELIM MLIKOM

potrebno je:

- 450 g brašna
- veće jaje
- šolja kiselog mlika
- 2-3 kašike kisele pavlake
- kesica praška za pecivo
- prstohvat soli
- sucokretovo ulje

pripravlja se:

Jaja umutit vilicom, pa dodat kiselo mliko i kiselu pavlaku. Sve dobro sjedinit, umišat prašak za pecivo i so, pa postepeno dodavat brašno i zamesit tisto. Razvaljat oklagijom, sić pravougaonike željene veličine, te pržit u tiganju na dosta zagrijanog ulja dok lepanje ne dobiju lipu boju sa obadve strane. Poslužit dok je vruće.



KIFLICE SA SIROM

potrebno je:

- 700 g brašna
- 2 kašičice soli
- kašičica i po šećera
- prašak za pecivo
- 150 g feta sira
- 200 ml mlika
- šolja ulja
- šolja jogurta
- veće jaje, žumanjce

pripravlja se:

U većoj posudi pomislat brašno, so, šećer i prašak za pecivo. Dodat umućeno jaje, pa nuz neprikidno mućenje mikserom postepeno dodavat mliko, ulje i jogurt. Pribacit na radnu površinu i zakuvat tisto. Podilit na četiri dila, svaki rastanjit oklagijom na krug, pa isić na osam trouglova. Filovat izmrvljenom fetom, urolat, slagat na plej obložen papirom za pečenje, pa primazat žumanjcem. Peć u lerni na 180 stepeni oko 20-25 minuta.



ŠTRUDLA SA ŠUNKOM I SIROM

potrebno je:

- 2 šolje mlika
- 1 kašika šećera
- 5 šolja brašna
- $\frac{1}{2}$ šolje ulja
- 1 kesica kvasa
- 1 kašičica soli

za fil:

- 500 g šunke
- 300 g mocarela sira
- malo origana
- 1 žumanjce za primazivanje

pripravlja se:

U zagrijano mliko metnите kvas i kašiku šećera, pa ostavite da nadode. Kad se kvas digo dodajte ulje, so

i brašno i zakuvajte tisto, pa ga ostavite da se podigne. Kad je tisto dovoljno odstojalo, podilite ga na tri kuglje, pa oklagijom rastanjite svaku od nji i filujte šunkom i sirom, pospite s malo origana, pa tisto zamotajte u štrudlu. Primazite tisto žumanjcem i metnite u lernu zagrijanu na 200 stepeni da se peče.



VANILICE SA KISELOM PAVLAKOM

potrebno je:

- 500 g brašna
- 250 g maslaca el 200 g masti
- 5 kašika kisele pavlake
- 2 žumanjca
- 4 kašike šećera
- kašika limunovog soka
- rendana kora limuna
- plus pekmez od zardelija
- šećer u pravu

pripravlja se:

Penasto umutit maslac el mast sa šećerom. Dodat žumanjca i mutit još par minuti. Zatim dodat tri kašike kisele pavlake, sok i natrenicanu koricu limuna. Dodat brašno i zakuvati tisto. Pri kraju dodat priostale 2 kašike kisele pavlake i sve lipo sjedinit. Tisto izručit na blago pobrašnjenu radnu površinu i razvući na debljinu 7-8 milimetara. Pomoći čašice (za rakiju)

vadite kružiće tista i ređajte u podmazan plej posut brašnom el obložen papirom za pečenje. Peć na 180 stepeni 15 minuti. Vruće vanilice spajat pekmezom od zardelija i uvaljat u šećer u pravu.



KOLAČ SA PUDINGOM I JABUKOM

potrebno je:

- 1 veća jabuka

za fil:

- 1 jaje
- 200 ml mlika
- 1 kesica pudinga od vanilije
- 50 g šećera

za tisto:

- 2 jajeta
- 100 g šećera
- 100 ml mlika
- 20 ml ulja
- 200 g brašna
- pola kesice praška za pecivo

pripravlja se:

Pomišajte sve sastojke za fil, pa ga skuvajte. Izmišajte sastojke za tisto, umišajte i isickanu jabuku i sve izlij-

te u tepciju 22x30 cm. Napravite šare od pudinga i odma metnите u lernu. Pečite oko 35 minuti na 180 stepeni. Kolač pospite šećerom u pravu.



KOLAČIĆI OD CIMETA SA MASLACOM

potribno je:

- 2 kašićice cimeta
- 200 g maslaca
- 200 g brašna
- 200 g šećera u pravu
- 1-2 jaja (u zavisnosti od veličine)

pripravlja se:

U duboku posudu saljite brašno i dodajte mu maslac, pa promišajte sastojke rukama dok brašno ne upije maslac. Dodajte jaje i ponovo promišajte. Po želji možete dodat i dvi kašike meda. Na kraju dodajte šećer u pravu i cimet, pa zakuvajte tisto. Razvijte tisto i pomoću čaše isičite krugove, el ako imate kalupe kakog drugog oblika možete koristit nji. U tepciju, primazanu maslacom, poređajte kolače, pa ji pečite u zagrijanoj lerni na 180 stepeni. Kad počnu polagano da rumene, izvadite ji.



ČOKOLADNI KEKSIĆI

potribno je:

- šolja brašna
- četvrt šolje kako-prava
- 3 kašike šećera
- šolja čokoladni mrvica
- prstohvat soli
- prašak za pecivo
- polak šolje meda
- kašika ekstrakta od vanilije
- četvrt šolje ulja

pripravlja se:

Lernu zagrijat na 180 stepeni. U većoj činiji sjedinit brašno, šećer, čokoladne mrvice, so i prašak za pecivo. U drugoj činiji pomišat med, ekstrakt vanilije i ulje. Zatim sjedinit obadve smese, pa rukama oblikovat keksiće i metnit jih na plej obložen papirom za pečenje. Peć u lerni oko 12 minuta. Oladit i poslužit.



POGAČICE SA BOROVNICAMA I GLAZUROM OD LIMUNA

potrebno je:

- 125 g borovnice
- 300 g brašna
- 130 ml mlijeka
- 150 g kisele pavlake
- 80 g šećera
- 2 kašičice praška za pecivo
- prstohvat soda bikarbune
- $\frac{1}{2}$ kašičice soli
- 130 g maslaca

za glazuru:

- 150 g šećera u pravu
- sok od 1 limuna

pripravlja se:

Stavite borovnice u zamrzivač na 15 minuti. Zamrznite i maslac. U zdili za mišanje sjedinite suve sastojke, brašno, šećer, prašak za pecivo, sodu bikarbonu i so. Dodajte zamrznut, krupno natrnicani maslac i pomišajte sve viljuškom. Dodajte ladno mlijeko i kiselu pavlaku i sve lagano izmišajte. Razvaljajte tisto u kvadrat veličine 40x40 cm. Priklopite gornju i donju stranu tista u pravougaonik, pa priklopite opet livu i

desnu stranu pravouganika dok ne dobijete kvadrat. Kratko ga oladite u zamrzivač, do pet minuti. Prikuvajte tisto i razvaljajte na kvadrat veličine 40x40 cm. Po tistu rasporedite zamrznute borovnice, utisnite ji u tisto i zamotajte u rolat. Pritisnite ga dlanovima i oštrim nožom isičite tisto na četri jednakna kvadrata, pa svaki isičite dijagonalno dok ne dobijete osam trouglica. Pribacite jih na plej obložen papirom za pečenje i pečite u lerni zagrijanoj na 180 stepeni oko 20 minuta. Još vruće prilite glazurom od šećera u pravu i limunovog soka.



GRIZ

potrebno je:

- 1 l mlijeka
- 5 kašika šećera
- 2 kesice vanilija šećera
- 10 kašika griza (ravne kašike)
- 2 dl vode el mlijeka

pripravlja se:

Mlijeko metnите da prokuva i tek kad prokuva izmišajte u posebnu činiju griz, šećer, vanilin šećer, vodu el mlijeko. Zakuvaljajte u prokuvano mlijeko, brzo mišajući, smanjite temperaturu da ne prska i ne zagori. Kuvajte oko tri minuta i sipajte u činijice. Poslužite dok je

toplo, a u litnjim danima razladite u frižideru. U griz možete, po želji, dodati cimet, kakao, kokos, morsko grožđe, orašaste plodove.



JOGURT – KOCKE SA ČOKOLADOM

potrebno je:

- 3 jajeta
- 200 g šećera
- čaša jogurta
- 100 ml ulja
- 320 g brašna
- kesica praška za pecivo

za priliv:

- 70 g čokolade za kuvanje
- 50 ml slatke pavlake

pripravlja se:

Jaja umutite sa šećerom, pa dodajte jogurt, ulje i brašno pomišano sa praškom za pecivo. Promišajte da se smesa ujednači. Izlijte u plej obložen papirom za pečenje i pečite u lerni na 200 stepeni dok kolač ne dobije zlatnu boju. Pečeni kolač izvadite iz lerne i malo proladite. Isičite na kocke dok je kolač još u

tepciji. Čokoladu izlomite i otopite na pari, zatim dodajte slatku pavlaku i promišajte da se smesa skroz ujednači. Priliv malo proladite, a zatim izlijte priko sičeni kocki. Blago protresite plej, pa ostavite da se čokolada stegne.



PITA SA VIŠNJAMA

potrebno je:

- 2 šolje brašna
- šolja trenicanog posnog margarina
- 100 ml vode
- prstohvat soli

za fil:

- 600 g očišćeni višanja
- pola šolje šećera
- sok i kora polak limuna
- 2 kašike brašna
- malo posnog margarina
- šećer u pravu

pripravlja se:

U većoj posudi sjedinit brašno, so i margarin, pa postepeno dodavat vodu i zakuvat tisto. Podilit ga na dva dila, rastanjet oklagijom, prikriti folijom i ostaviti da odstoji polak sata. U međuvrismenu prokuvati višnje sa šećerom, pa dodat sok i koru limuna, brašno i

komadić margarina. Mišat dok se svi ne sjedine, pa sklonit sa vatre i malo proladit. Prvu koru metnit u plej obložen papirom za pečenje, odozgor raspoređit fil, pa prikrit drugom korom. Primazat uljom i peć u lerni na 180 stepeni dok pita ne dobije lipu boju.



KLASIČNA KREMPITA

potrebno je:

- 500 g lisnatog tista
- 10 jaja
- 200 g šećera
- 4 kašike gustina
- 1 l mlijeka
- 4 vanilin - šećera
- 2 dl slatke pavlake

pripravlja se:

Rastanjite lisnato tisto, pa obaško pecite oba komada na privrnutom plevu u rerni zagrejanoj na 220 stepeni niki desetak minuta. Odvojte žumanca od belanaca. Žumanjca, šećer i gustinu umutite mikserom. Mliko skuvajte s vanilin-šećerom, pa kad provri, dodajte umućena žumanjca s želatinom, pa kuvajte dok ne dobijete gusti fil. Belanica umutite u čvrst snig, pa i lagano dodajte proladenom filu. Sve lagano izmišajte. Umutite slatku pavlaku. Ispečenu koru stavite na dno

pleva, primažite filom, priko tog primažite umućenu slatknu pavlaku, pa priko pavlake drugu koru koju ste prthodno isikli na kocke kako biste lakše sikli krem-pitu. Gotovu krempitu pospite šećerom u pravu.



KOLAČ S JABUKAMA I OROVIMA

potrebno je:

- 4 jaja
- 4 jabuke
- 100 g šećera
- 100 g brašna
- 100 g ora
- 100 ml mlijeka
- 100 ml ulja
- 10 g vanilin šećera
- 1 kašičica praška za pecivo
- 1 kašičica cimeta

za glazuru:

- 120 g čokolade
- 3 kašike ulja

pripravlja se:

Kalup 30 x 20 cm primažite uljom i pospite brašnom. Jabuke narendajte, pospite vanilin šećerom i cimetom. Promišajte. Jaja i šećer umutite mikserom,

zatim dodajte ulje, mliko, prosejano brašno, prašak za pecivo i orove. Mutite mikserom dok se sve lipo ne sjedini. Ručno umišajte jabuke. Smesu preručite u kalup i pecite 30 minuta na 180 stepeni. Kad se kolač proladi prilije ga čokoladnom glazurom.



KOLAČ S ŠUMSKIM VOĆOM

potrebno je:

- 4 jaja
- 10 kašika pra šećera
- 4 kesice vanilin šećera
- kora od 1 limuna
- 6 kašika ulja
- 12 kašika mekog brašna
- 2 kašičice praška za pecivo
- 350 g mekog neslanog sira el krem sira
- 350 ml slatke pavlake
- 4 kesice želatina
- 250 g izmrvljenog keksa
- 300 g šumskog voća

pripravlja se:

Od dva jaja, pet kašika šećera, dva vanilin šećera, kore pola limuna, tri kašike ulja, šest kašika mekog brašna i kašičice praška za pecivo ispecite prvu koru. Od isti

sastojaka ispecite još jednu takvu koru. Ispečene kore oladite. Sir sjedinite s umućenom slatkom pavlakom, dodajte dvi kesice želatina, a zatim i izdrobljen keks. Na prvu koru stavite pripremljeni fil, na njega drugu koru, pa priko nje šumske voće i prilije ga sa dvi kesice otopljenog želatina.



LEDENA TORTA

potrebno je:

- 300 g neslanog kikirikija
- 150 g čokolade za kuvanje
- 100 ml mlijeka
- 2 kašike šećera
- 1 kašika margarina
- 5 jaja
- 8 kašika šećera
- 500 ml šlag

pripravlja se:

Odvadite šaku kikirikija i isickajte ga, a ostali dio sa meljite. Čokoladu otopite na laganoj vatri s mlijekom, dvi kašike šećera i margarinom. Biljanca umutite u čvrst snig, sipajući osam kašika šećera. U njega spustajte jedno po jedno žumanjce. Umutite šlag, sjedinite s umućenim biljancima i žumanjcima. Na tacnu stavite obruč od kalupa za pečenje torte, obložen masnim papirom. Po dnu pospite mišavinu mlivenog i sickanog kikirikija, pa po njemu isarajte rasto-

pljenom čokoladom i to pridstavlja koru. Odozgo nanesite umućen krem. Napravite novu koru od kikirikija, isarajte rastopljenom čokoladom, pa ponovo primažite kremom. Tako radite dok ne utrošite sav materijal. Na kraju triba da bude kora od kikirikija isarana rastopljenom čokoladom. Tortu ostavite priko noći u zamrzivaču. Pre služenja je po želji ukrasite šlagom i rastopljenom čokoladom.



PEKMEZ OD TRIŠANJA S VANILOM

potrebno je:

- 2 kg crveni trišanja
- 1 kg šećera
- sok od 1 limuna

pripravlja se:

Očišćene trišnje izmiksajte u blenderu i stavite u šerpu da se kuvaće, uz postepeno dodavanje šećera. Mahunu vanile pritežite na polak po dužini i sastružite semenke. Dodajte semenke i praznu mahunu u labošku s trišnjama. Mišajte dok se ne zgusne. Za vrijeme kuvanja skidajte penu, a i po završetku kuvanja dobro očistite pekmez od pene. Kad se malo proladi, dodajte sok od limuna, izvadite mahune vanile i isipajte u vruće tegle. Tegle ostavite u mlakoj lerni da se uvati pokorica odozgo. Sutradan zatvorite tegle i odložite za zimu.



MARMELADA OD VIŠANJA I CRNOG VINA

potrebno je:

- 3 kg očišćeni višanja
- 4 - 5 dl crnog vina
- 1,5 kg šećera
- 3 želatina
- malo mlivenog klinčića
- kora 1 limuna

pripravlja se:

Višnje pomiješajte s šećerom, želatinom, vinom, mlivenim klinčićom i narendanom limunovom koricom i ostavite da odstoji priko noći. Kuvjajte na laganoj vatri uz neprekidno mišanje. Kad prokuva, smesu izmiksajte s štapskim mikserom u kašu, a zatim kuvjajte još 10-15 minuta, uz mišanje. Ulijte u vruće sterilizovane tegle.



KOMPOT OD VIŠANJA BREZ KUVANJA

potrebno je:

- 10 kg višanja
- 3 kg šećera
- 2 konzervansa

pripravlja se:

Višnje očistite od koštice i stavite u jednu veću posudu. Dodajte šećer i konzervans i ostavite 24 sata da odstope. Povrime promišajte. Sutradan višnje poslažite u tegle i zalijte sokom.



KRALJOVSKI KOKTEL

potrebno je:

- 500 ml jake crne kafe
- 200 g šećera
- 100 g mlijeni ora
- 1 list želatina
- 200 g čokolade za kuvanje
- 100 ml slatke pavlake
- jezgra ora

pripravlja se:

Pomišajte skuvanu kafu s šećerom i stavite da provri. Potom prilije mlijene orahe i mišajte da se masa ujednači, pa dodajte slatku pavlaku. Želatin pripremite po upustvu i umišajte ga u toplu masu. Sipajte u šoljice i poslužite s jezgrima oraha.



Festival bunjevački nacionalni ila „Bajmak 2021“



Plesna grupa Medžik KPD „Jedinstvo - Egység“ - Bajmak



Ništa bez tarane BKC - Bajmak

Festival bunjevački nacionalni ila „Bajmak 2021”



Tumbas Ivanka - Kaponja



Medenjaci Đukić Marina i Milan - Bajmak



UG „Bunjevačka” vila Mala Bosna



Porodica Jozić - Čonoplja

Festival bunjevački nacionalni ila „Bajmak 2021”



UG „Bunjevačko kolo” - Sombor



Gradonačelnik obilazi štand „Dešin salaš” - Sombor





Festival bunjevački nacionalni ila „Bajmak 2021“



Podizanje zastave uz svečanu pismu



Pridsidičica BNS dr Suzana Kujundžić Ostojić



Festival proglašava otvorenim
gradonačelnik Varoši Subatice Stevan Bakić



Festival bunjevački nacionalni ila „Bajmak 2021”



KUD Bratsvo Subatica - Splet bunjevački igara



Posetoci „Etno festivala bunjevački nacionalni ila”





DANI BUNJEVAČKE

KULTURE BAJMAK

2021

