

## ČOKOLADNI POLŽKI CSOKOLÁDÉS CSIGA

### Sestavine:

60 dag moke  
2 rumenjaka  
6 dag masla  
2,5 dl toplega mleka  
1 žličko sladkorja

### Nadev:

8 dag stopljenega masla  
10 dag mletih orehov  
(ali mandeljnov)  
10 dag naribane čokolade

### Priprava:

Iz sestavin umesimo kvašeno testo, ga razvaljamo za pol prsta debelo, namažemo s stopljenim maslom, nato potresemo z orehi in naribano čokolado. Testo zvijemo in narežemo na 4 cm dolge rezine, damo vzhajat. Polžke polagamo na pomaščen pekač. Pecivo pečemo 20 minut pri 180°C.

## MARMORNIK MÁRVÁNYKALÁCS

### Sestavine:

60 dag moke  
5 dag kvasa  
1 dl olja  
2 rumenjaka  
4 dl mleka  
10 – 15 dag sladkorja  
2 žlici kakava

### Priprava:

Iz sestavin umesimo kvašeno testo. Razdelimo ga na dva dela. V en del testa umesimo kakav. Belo polovico testa razvaljamo, nanj pa položimo razvaljano temno testo. Testo zvijemo in pustimo vzhajati eno uro. Marmornik pečemo v pomaščenem pekaču 1 uro pri 170°C.

DOBROTE  
IZ ŠOLSKE KUHINJE



FINOMSAĞOK  
ISKOLÁNK KONYHÁJÁBÓL

## **BUHTELJNI BUKTA**

### **Sestavine:**

60 dag moke  
2 dag kvasa  
3 dl toplega mleka  
2 do 4 rumenjaki  
5 dag sladkorja  
sesekljana limonina lupina  
5 do 8 dag masla (ali olje)

### **Priprava:**

Iz sestavin umesimo testo in ga pustimo vzhajati eno uro. Razvaljamo ga za prst debelo in razrežemo na kvadrate. Na sredino kvadratov damo žličko marmelade. Buhteljne nato pomočimo v stopljeno maslo (ali olje) in jih zložimo na pomaščen pekač, pustimo jih vzhajati. Najprej jih pečemo pri 220°C, ko pa porumenijo, temperaturo znižamo.

**DOBER TEK!  
JÓ ÉTVÁGYAT!**

## **KRAPCI KRÁPCA**

### **Sestavine za testo:**

60 dag moke  
4 dag kvasa  
10 – 15 dag masla  
5 – 6 dl mleka  
nekaj žličk sladkorja za kvas  
ščepec soli  
2 jajci

### **Sestavine za nadev:**

30 dag skute  
30 dag riža  
1 l mleka  
2 jajci  
vanilijev sladkor  
limonina lupina  
smetana  
malo soli

### **Priprava:**

Iz sestavin za testo umesimo bolj mehko testo in ga pustimo vzhajati eno uro. Za nadev v mleku skuhamo riž, ga ohladimo. Ohlajenemu rižu primešamo ostale sestavine za nadev. Testo razvaljamo za palec debelo, položimo v pomaščen pekač, nanj namažemo nadev in damo peči v toplo pečico.

## **JABOLČNA PITA ALMÁS LEPÉNY**

### **Krhko testo:**

35 dag moke  
½ pecilnega praška  
12 dag sladkorja  
vanilijev sladkor  
15 dag masla  
2 rumenjaka  
3 – 4 žlice kisle smetane

### **Nadev:**

1 kg jabolok  
8 dag sladkorja  
1 žlica drobtin

### **Priprava:**

Iz sestavin za testo zamesimo testo, ga razdelimo na dva dela in razvaljamo. V pomaščen pekač razgrnemo testo in ga nadevamo z jabolčnim nadevom, nanj pa razgrnemo drugo plast testa. Pečemo 60 minut pri 180°C.