

KRUHOVA PICA

SESTAVINE:

stari kruh,
2 jajci,
1 kislá smetana,
klobase po izbiri,
nariban sir,
paradižnik ali pelati,
origano.

PRIPRAVA: kruh narežemo na tanke rezine, položimo v pekač, prelijemo z zmešanimi jajci in smetano, klobase narežemo in potresemo po namočenem kruhu, posujemo origano, dodamo paradižnik ter sir in zapečemo rumeno hrustljivo.

GRMADA

SESTAVINE:

1kg in pol belega kruha,
1l mleka,
4 jajca,
1 žlica masla ali masti,
2 žlici sladkorja,
1kg in pol jabolka.

PRIPRAVA: kruh narežemo na kocke, ga prelijemo z vmešanimi jajci in mlekom, da se prepoji, premešamo, ter polovico damo v namazan pekač. Na kruh damo sladkana in s cimatom posuta jabolka, malo potlačimo, ter na vrh dodamo drugo polovico namočenega kruha. Spečemo rumeno hrustljivo.

KRUHOV SLADKI NARASTEK

SESTAVINE:

beli kruh,

100g masla,

6dcl mleka,

100g rjavega sladkorja,

100g rozin,

100g suhih marelic,

2 jajci,

limonina lupina 2 limon EKO.

PRIPRAVA: rozine operemo in namočimo, marelice na drobno narežemo, kruh narežemo na 24 tankih trikotnikov, namažemo s stopljenim maslom, polovico trikotnikov položimo na pekač z namazano stranjo navzgor, posujemo s sladkorjem, rozinami, marelicami in naribano limonino lupino, drugo polovico trikotnikov po istem postopku naložimo na prve trikotnike. Zmešamo jajca z mlekom, ter prelijemo. Pustimo stati 1 uro nato hrustljivo zapečemo.

DROBTINE

Star, posušen kruh lahko naribate ali pa kar zmeljete v drobtine, ki vam bodo prišle prav pri pripravi marsikatere jedi.

POPEČENE KRUHOVE KOCKE

Kruh narežite na kocke in jih popražite na olju. Za bogat okus dodajte malo sladke paprike v prahu, česen ali kakšno drugo začimbo. Tako nastanejo hrustljave kruhove kocke, ki jih lahko dodate kremnim juham namesto jušnih kroglic ali rezancev. Kruhove kocke so lahko tudi okusen dodatek solati.

KRUHOVE ŠNITE

SESTAVINE:

5 do 6 kosov starega belega kruha

0,5 litra mleka

3 jajčka

ščepl soli

3dl olja

PRIPRAVA: jajca razžvrkljamo v mleku, malo posolimo, namočimo kruh v to zmes in popečemo v segretem olju. Ponudimo s kompotom, solato ali samo posladkamo in ponudimo kot sladico

POPEČEN STAR ČRN KRUH

SESTAVINE:

5 do 6 kosov starega črnega kruha

3 dl mleka

sol

česen

PRIPRAVA: rezine črnega kruha popečemo v segretem olju, najprej na eni strani, nato še kruh obrnemo in popečemo še na drugi strani, ko je rahlo temno zapečen, ga vzamemo iz olja in damo na papirnat serviet, da se malo odteče olje. Ponudimo posoljenega in namazanega s česnom. Zraven lahko jemo solato ali pa kompot, če jemo h kompotu, česen opustimo.

KRUHOVI CMOKI ALI KRUHOVA ŠTRUCA

SESTAVINE.

0,5 kg starega kruha

4 dl mleka

5-6 dag masla ali kake druge maščobe

2 jajci

Sol

2 dag zarumenjene čebule

žlička sesekljanega peteršilja

12 dag moke

PRIPRAVA:

Na kocke narezan kruh navlažimo z mlekom, dodamo jajce, zarumenjeno čebulo in peteršilj, solimo, pustimo, da nekaj časa ta masa stoji, nato pa dodamo moko in gladko zmešamo. Na pomokani deski oblikujemo cmoke in jih v malo osoljenem kropu skuhamo. Zabelimo jih z maslom in drobtinami, ponudimo pa jih k mesu v omaki, lahko pa tudi samo s sezonsko solato. Isto maso lahko oblikujemo v štruco in jo spečemo v pečici ali zavijemo v prtiček in skuhamo štruco v kropu.