

# Neobična pita

Za 4 osobe

Tijesto: 250 g petit kekisa  
80 g maslaca  
60 g kakaa u prahu  
40 g šećera

Nadjev od krumpira: 500 g krumpira  
180 g šećera  
10 g maslaca  
2 jaja  
1 žlica domaćeg slatkog likera  
sok od pola limuna  
1 žličica cimeta  
10 g maslaca za kalup  
10 g nasjeckanih badema

## Priprema:

Usitniti kekse i pomiješati s vrućim otopljenim maslacem kojemu je dodan kakao i šećer. Raširiti po kalupu i ostaviti da se ohladi 30 minuta u hladnjaku. Oguljeni krumpir skuhati, zdrobiti, uz dodatak maslaca, malo ohladiti, dodati šećer, jaja, liker, sok od limuna, cimet i sve dobro izmiješati. Izliti na koru i peći 25 minuta na 180°C. Ohlađeno posipati šećerom u prahu i nasjeckanim bademima.

Recept osmislila stručna učiteljica kuharstva i slastičarstva Danijela Crnjak Andri  
Pripremila učenica II. razreda kuhara Elizabeta Sabo

# Puding od krumpira

Za 4-6 osoba

500 g krumpira

500 ml vode

60 g dekstroze (grožđanog šećera)

150+250 g šećera

10 g stabilizatora (zgušnjivača)

## Priprema:

Oguljeni krumpir skuhati uz dodatak 150 g šećera. Zdrobiti ga vrućeg. U zdjeli pomiješati vodu, ostatak šećera, dekstrozu i stabilizator te zagrijati na 65°C. Zatim u smjesu lagano dodavati protisnuti krumpir. Dobro izmiješati te sniziti temperaturu na 4°C (šokirati – zdjelu s masom staviti na podlogu od vode i leda uz konstantno lagano miješanje). Naliti u kalupe i ostaviti da se ohladi oko 6 sati. Poslužiti s voćnim preljevom po želji.

Ako želite sorbet, istu smjesu treba staviti u aparat za sladoled dok se ne dobije željena gustoća (oko 15 minuta).

Recept osmislila stručna učiteljica kuharstva i slastičarstva Danijela Crnjak Andri  
Pripremila učenica II. razreda kuhara Elizabeta Sabo

Srednja škola „August Šenoa“ Garešnica

## Slani stošci za mali odmor

Za 4 osobe

500 g krumpira

10 g maslaca

30 g suhe slanine

20 g suncokretovih sjemenki

10 g bučinih sjemenki

10 g sira ribanca

150 g oštrog brašna

4 jaja

malo soli



### Priprema:

Oguljeni krumpir skuhati i vruć protisnuti kroz cjedilo. U međuvremenu na maslacu popržiti slaninu narezanu na sitne kockice dok ne postane hrskava. Dodati suncokretove i bučine sjemenke te popržiti još malo. Mješavinu dodati u protisnuti krumpir, zatim dodati brašno, jaja, sir i sol prema potrebi. Zamijesiti masu. Na papiru za pečenje dresir vrećicom oblikovati manje stošce i peći u pećnici 10 minuta na 200°C.

Recept osmislila stručna učiteljica kuharstva i slastičarstva Danijela Crnjak Andri  
Pripremila učenica II. razreda kuhara Elizabeta Sabo

Srednja škola „August Šenoa“ Garešnica