

600 popolnoma  
prenovljenih  
receptov

# Recepti sestre Nikoline



## RECEPTI SESTRE NIKOLINE

AVTORICA RECEPTOV	<i>s. Nikolina Rop</i>
AVTOR FOTOGRAFIJ	<i>Janez Pukšič</i>
SLIKA NA NASLOVNICI (s. Nikolina)	<i>Janez Pukšič</i>
SPREMNA BESEDA	<i>Alenka Lobnik Zorko</i>
UREDNIKA IN REDAKTORICA	<i>Alenka Lobnik Zorko</i>
UREDNIKA IZDAJE	<i>Manica Ferenc</i>
JEZIKOVNI PREGLED	<i>Vida Frelj</i>
OBLIKOVANJE IN TEHNIČNA UREDITEV	<i>Original / <a href="http://www.original.si">www.original.si</a></i>
IZDALA IN ZALOŽILA	<i>Družina d.o.o.</i>
ODGOVARJA	<i>Tone Rode</i>
NAKLADA	<i>3000</i>

za slovensko izdajo Družina d.o.o.  
Ljubljana 2013



Informacije o knjigah založbe Družina dobite na spletni strani  
[www.druzina.si](http://www.druzina.si)

CIP - Kataložni zapis o publikaciji  
Narodna in univerzitetna knjižnica, Ljubljana











641.55(083.12)

ROP, Nikolina  
Recepti sestre Nikoline / Nikolina Rop ; [avtor fotografij Janez Pukšič ; spremna beseda  
Alenka Lobnik Zorko]. - 2. izd. - Ljubljana : Družina, 2013

ISBN 978-961-222-971-9

267521280

Recepti  
sestre  
Nikoline

	8-49	JUHE IN ENOLONČNICE
	50-65	ZAKUHE
	66-121	PRILOGE IN SAMOSTOJNE JEDI
	122-173	MESNE IN RIBJE JEDI
	174-211	ZELENJAVNE JEDI
	212-239	SOLATE
	240-339	SLADICE
	340-361	KRUH
	362-381	ZAČETNE JEDI ZA OTROKE
	382-408	KONZERVIRANJE, ZAMRZOVANJE, SUŠENJE IN KISANJE

## S. NIKOLINA

S. Nikolina, doma iz Lenarta v Slovenskih goricah, je za kuhalnico najprej poprijela pri domačem štedilniku. Mama je hitro odkrila, da ima doma spretno pomočnico. Šolanje je nadaljevala na srednji gospodinjski šoli v Šentrupertu pri Velikovcu na Koroškem in bila nato kuharica v znanem koroškem turističnem kraju. Nato se je vrnila v Slovenijo in stopila v red šolskih sester, kjer je nadaljevala kuharsko tradicijo priljubljenih sester Vendeline Ilc in Felicite Kališnik. Skozi kuharske tečaje je popeljala tri generacije žena: tiste, ki so se pri njej učile kuhanja v sedemdesetih letih, so pripeljale že hčerke in nekatere tudi vnukinje. Nemalokrat se ji zgodi, da sreča kakšno gospo, ki ji reče: »Veš, Nikolina, še vedno kuham po receptih, ki sem se jih naučila pri tebi.«

Je dovolj, da se kuharsko znanje prenaša samo znotraj družine? »Malo se že prenaša, ampak daleč premalo. Velika ovira danes je prezaposlenost. Po dolgem urniku pridejo otroci domov, potem imajo še kakšno dodatno obveznost. In tako gredo dnevi, tedni, leta. Tako se dekle v času osnovne šole ni praktično še ničesar lotilo v kuhinji,« ugotavlja in pravi, da je ovira za dekleta tudi mamina spretnost: če vse sama hitro naredi, dekletom, ko odrastejo, manjka osnovnega gospodinjskega znanja.

Kuhinja je doživela tudi tehnološke spremembe. »Na voljo imamo tudi polizdelke, kot je recimo listnato, vlečeno testo, ki ga prineseš domov. Tudi gospodinjski pripomočki so drugačni, kakor so bili pred desetletji, ko je bilo treba res vse delati ročno. Takrat si dobil izkušnjo že s prvim testom, vlečenjem, izkusil si praktičnost gnetenja, zdaj pa ti vse naredi strojček. Znanje je drugačno, če je vse narejeno ročno, in ima nekaj, česar ne moremo kupiti – toplino.«

Mnoge hiše danes nimajo vonja po kuhi. Nič čudnega, če so potem tudi otroci in starši odtujeni in med njimi veje hlad. »Zelo rada poudarjam, kako dobro je, če vsaj tu in tam spečemo malo kruha, pa tudi, če je samo ena štručka, en hlebček. Takrat, ko se člani družine vrnejo iz službe, šole lačni in v hiši zadiši po hrani, jih ta vonj nagovarja, domov pridejo z veseljem.«

Kuhinjo je posodobila in vseskozi prilagajala potrebam časa. Dunajske šole je, kar se tiče zgoščevanja jedi, že konec, jedilnik se širi z mediteransko kuhinjo, ugotavlja: »Zdaj delamo na nov način, kar takole poprašimo, delamo zelo malo podmeta, ali pa zgostimo s krompirjem ali s kakšnim drugim zgoščevalnim sredstvom.« Če kuhamo s sestavinami skozi letne čase, že s tem skrbimo za pester jedilnik, za spremembe.

S. Nikolina je prepričana: »To, da kuhamo z ljubeznijo, se pozna že nam samim kuharicam in gospodinjam. Pozna se na hrani in pri posredovanju le te na mizo. Podeljevanje kosila, obroka z ljubeznijo, to se močno čuti. Ljubezen čutijo vsi, ki sedijo za mizo. Že ko odpreš vrata, čutiš, kakšno je ozračje v kuhinji v času priprave.«

»Ves trud, ki ga vložiš v kuhanje, tudi solze ob praženju čebule so vštete, vse se povezuje in daje tisto dobro hrano, ki potem na krožniku pove, da je res narejena s toplino,« svoj kuharski credo sklene prva med slovenskimi kuharicami s. Nikolina, ki nam v tokratni izdaji v preizkus ponuja recepte za vso družino.

## UVODNA BESEDA

Pa smo dočakali njeno pomladitev, posodobitev in obogatitev! Vsi skupaj: vi in mi, naši zvesti bralke in bralci. Izpopolnjeno kuharsko knjigo številka 2, ki je zrasla na temeljih kuharske knjige z naslovom Recepti sestre Nikoline. Knjigo, ki je in bo učbenik kuharije za stotine deklet, ki več let čakajo, da pridejo na vrsto za kuharski tečaj pri sestri Nikolini Rop, članici redovne skupnosti šolskih sester, ki se je iz Repenj pri Vodicaх preselila na Brezje, kjer nadaljuje bogato izročilo kuharske umetnosti svojih predhodnic: sestre Felicite Kalinšek, Vendeline Ilc in drugih. Knjiga, ki jo imate pred seboj, pa ni le učbenik, ampak je hkrati bogata zbirka receptov, po katerih bodo posegali tudi bolj veščiči – kuharice in kuharji, tudi tisti, ki nikoli niso bili na nobenem kuharskem tečaju. Brez težav vas bo popeljala od zamisli do dehteče jedi; od seznama, kaj za kakšno jed potrebujete, prek priprave navidezno zelo zamotanega jedilnika. Vsak recept je za približno šest oseb. Sestavine za vse jedi, od prve do zadnje, boste našli bodisi na domačem vrtu bodisi na tržnici ali v trgovini. Nič vam ne bo treba begati po trgovinah s prav posebnimi, eksotičnimi dodatki, ki niso zrasli na naših tleh in so naši kulturi tuji. Čeprav ne zanikamo, da si kdaj pa kdaj ne zaželimo česa drugačnega, zlagoma vsi skupaj znova odkrivamo okuse, s katerimi smo »zrasli« tu, na tem koščku planeta.

Kuharska knjiga, po kateri listate, je torej stara in nova obenem. Stara zato, ker je nastala na osnovi temeljnih preizkušenih receptov, zapisanih v svoji predhodnici izpred štirih let, nova pa zato, ker so sodobna kulinarika in dietetika pa tudi pedagoški način podajanja učne snovi, po katerem sestra Nikolina slovi daleč naokrog, tako napredovali, da je bilo preprosto treba na novo pogledati pod pokrovke in v pečice. Da bi kuhali sodobno,

a vseeno zdravo in privlačno. Da bi želeli kuhati v domači kuhinji in da bi bila pot od štedilnika do mize čim krajša. Pa tudi zato, da bi se ta pot »zgodila« čim večkrat. Da bi se družina čim večkrat zbrala za domačo mizo. Kajti za srečno in zdravo življenje potrebujemo oboje: telesno in duhovno hrano. In, da ne pozabimo: kaj se še skriva za besedo »pomladitev«, ki nastopa v prvem stavku **UVODNE BESEDE**? Naša prenovljena kuharska knjiga je bogatejša za celo poglavje. Prinaša namreč recepte za **JEDI ZA OTROKE** od šestega meseca dalje, ko je sicer materino ali prilagojeno mleko še vedno otrokova prva hrana, ki pa zlagoma ne zadošča več. Vsi recepti, od prvega do zadnjega, so bogata dediščina izkušenj naših prednic, prav tako obogateni s sodobnimi spoznanji, na katerih smo zrasli mi, ki si štejemo za dolžnost, da jih ohranimo. Recepti so zelo slovenski, rekli bi: **NIČ POSEBNEGA**, a so zdravi, hranljivi, prav nič tvegani; jedi, ki so po njih skuhanе, pa tako okusne, da jih lahko pripravimo tudi za malo večje otroke in kar celo družino.

**Pa dober tek!**

Urednica



## OCVRTA JAJCA S PARADIŽNIKOM

---

*6 jajc*

*12 drobnih paradižnikov*

*12 majhnih rezin slanine*

*olje*

*paper*

*sol*

V ponvi ali kozici razgrejemo olje. Jajca ubijemo v skodelico (ne razžvrkljamo), solimo in popramo ter previdno spustimo drugo za drugim v vroče olje. Z leseno žlico prekrijemo rumenjaka z beljakom in ocvremo. V približno 4 minutah so jajca ocvrta. V drugi posodi opečemo rezine slanine, jih prestavimo na toplo, na ostanek maščobe pa zložimo paradižnike in jih dušimo približno 10 minut.

Ocvrta jajca zložimo na pogret servirni krožnik ter obložimo s slanino in paradižniki. Jed je okusna in dekorativna.

# SARMA

---

1 glava kislega zelja (20 lepih listov)  
juha ali vroča voda

**Nadev:**

30 dag zmletega govejega in  
30 dag svinjskega mesa  
maščoba  
1 čebula  
1 jajce  
3 stroki česna  
sol  
popper  
3 žlice riža

**Omaka:**

2 žlici olja  
1 žlička moke  
malo sladke paprike  
0,5 dl paradižnikove mezge  
juha ali vroča voda

Zeljno glavo razlistamo in listom porežemo glavno trdo žilo, da list lažje in lepše zvijemo. Na razprostrte liste porazdelimo mesni **nadev**: zmleto meso zabelimo s prepraženo čebulo, dodamo na pol kuhan riž, strt česen, jajce, sol in poper, z roko dobro premešamo. Zmes porazdelimo po listih, zavijemo okrog nadeva in list na obeh straneh potlačimo s prstom proti nadevu. Nadeva ne sme biti preveč. Kozico namažemo z maščobo (samo dno), potresemo z delom narezanega kislega zelja in vanjo naložimo zeljne klobasice. Ostalo zrezano zelje potresemo po vrhu ter zalijemo z juho ali vročo vodo. Kuhamo 1 uro. Medtem pripravimo **omako**: na olju zarumenimo čebulo, popražimo moko, dodamo papriko ter zalijemo s paradižnikovo mezgo in juho. Dobro razmešamo. Kuhano omako zlijemo na sarmo, da skupno vre še 15 minut.

---

**Nasvet:** namesto zelenjave lahko na 2 žlicah olja prepražimo 1 sesekljano čebulo in dodamo 20 dag na listke narezanih gob (šampinjoni, gobani itd.). Pražene začinjimo s poprom, česnom, soljo in peteršiljem.





## JABOLČNA PITA

---

### **Testo:**

40 dag moke  
½ pecilnega praška  
18 dag margarine  
12 dag sladkorja v prahu  
2 drobni jajci  
2 žlici kisle smetane ali  
mleka  
nožev vrh naribane bio  
limonine lupine

### **Nadev:**

1,2 kg očiščenih jabolk  
(ali drugega sadja)  
2 žlici sladkorja  
2 žlici limoninega soka  
1 vaniljev sladkor  
nožev vrh naribane bio  
limonine lupine  
cimet  
rozine  
2 žlici kisle smetane  
poljubno sadje  
za okrasitev

V skledo damo moko, presejan pecilni prašek in margarino ter napravimo kašico (z rokami). Dodamo sladkor, naribano limonino lupino, jajci in kislo smetano ter z roko umesimo **testo**. Ne gnetemo, ker se mehča! Testo naj počiva na hladnem pol ure. Dobro polovico testa nato razvaljamo 4 milimetre debelo in ga z valjarjem prenesemo na suh pekač velikosti 25 x 38 centimetrov. **Nadev:** jabolka ali drugo sadje operemo, olupimo, narežemo na tanjše krhle, damo v kozico ter potresemo z mešanico cimeta, sladkorja, vanilijevega sladkorja in naribane limonine lupine. Posodo pokrijemo in postavimo na nepremočno ogreto ploščo, da se sadje duši v lastnem soku (približno 15 minut). Dodamo oprane in namočene rozine. Odstavimo in ohlajeno nanesimo po razvaljanem testu. Na vrh damo še kakšno jagodo, izkoščičeno češnjo, višnjo, koščke rabarbare itd. Vse to pokrijemo z drugim delom razvaljanega testa ali napravimo mrežo, namažemo s kislo smetano in pečemo 35 minut pri 190 °C. Ohlajeno pito razrežemo.



# JABOLČNE REZINE

---

## **Testo:**

- 3 jajca
- 30 dag sladkorja
- 50 dag naribanih jabolk
- 8 dag narezanih orebov
- 1 vaniljev sladkor
- 45 dag moka
- 1 pecilni prašek
- 10 dag rozin
- rum
- cimet
- ½ žličke naribane bio limonine lupine

## **Čokoladni preliv:**

- 8 dag jedilne čokolade
- 1 žlica margarine
- 2 žlici olja

Jajca s sladkorjem in vaniljevim sladkorjem mešamo v električnem mešalniku, da zmes dobro naraste. Dodamo orehe, naribana jabolka, rozine, navlažene z rumom, dišave in moko, pomešano s pecilnim praškom. **Testo** preložimo v namazan in pomokan pekač in razgrnemo za dva prsta na debelo. Pečemo 30 minut. Pečica naj bo ogreta na 180–190 °C. Pečeno sladico obrnemo na desko in jo oblijemo s **čokoladnim prelivom**: vse sestavine mešamo v lončku, ki smo ga postavili v vročo vodo in s tem prelijemo podlago. Ko se ta posuši, sladico narežemo v trikotnike, rombe, kocke ...



<i>Beluševa juha</i>	13	<i>Porova juha</i>	40
<i>Brokolijeva juha</i>	13	<i>Prežganka</i>	41
<i>Cvetačna juha</i>	13	<i>Ragu juha</i>	41
<i>Cvetačna kremna juha</i>	14	<i>Ribja juha</i>	42
<i>Čebulna juha</i>	14	<i>Ribja obara</i>	43
<i>Fižolova enolončnica</i>	15	<i>Sirovi štrukeljci v smetanovi juhi</i>	44
<i>Fižolova juha</i>	16	<i>Špinačna juha z vlivanci</i>	45
<i>Fižolova juha s krompirjem</i>	16	<i>Zdrobova juha</i>	46
<i>Fižolova juha s smetano</i>	17	<i>Zdrobova juha z zelenjavo</i>	46
<i>Gobova juha s krompirejm</i>	17	<i>Zelenjavna enolončnica s testeninami</i>	47
<i>Gobova juha z ajdovo kašo</i>	18	<i>Zelenjavna juha</i>	47
<i>Golaževa juha</i>	19	<i>Zeljna jota</i>	48
<i>Golaž s kislim zeljem (SEGEDIN)</i>	20	<i>Zeljna juha</i>	48
<i>Goveji golaž</i>	20		
<i>Goveja juha</i>	21		
<i>Goveji golaž s stročjim fižolom</i>	23		
<i>Grahova juha</i>	24		
<i>Ješprenjeva juha</i>	24		
<i>Jota s kislom repo</i>	25		
<i>Juha iz brstičnega ohrovtu</i>	26		
<i>Juha iz bučk</i>	26		
<i>Juha iz kolerabic</i>	27		
<i>Juha iz stročjega fižola</i>	27		
<i>Kisla juha</i>	30		
<i>Korenčkova juha</i>	30		
<i>Kremna fižolova juha</i>	31		
<i>Kremna gobova juha</i>	31		
<i>Krompirejv golaž</i>	32		
<i>Krompirjeva juha s koruzo</i>	32		
<i>Krompirjeva juha z grabom</i>	33		
<i>Krompirjeva kremna juha</i>	33		
<i>Mesna enolončnica</i>	34		
<i>Mineštra iz kisle repe</i>	34		
<i>Močnik v juhi ali mleku</i>	36		
<i>Navadna krompirejva juha</i>	36		
<i>Obarna juha</i>	37		
<i>Ogrska juha</i>	37		
<i>Ohrovtova juha z rižem</i>	38		
<i>Paradižnikova juha</i>	39		
<i>Perutninska ragu juha</i>	39		
<i>Pire krompirjeva juha</i>	40		

<i>Drobtinovi cmoki</i>	52
<i>Dvobarvni ponvičnik v juhi</i>	52
<i>Fritati ali narezane omele</i>	53
<i>Jetrni žličniki v kostni juhi</i>	54
<i>Krapki v juhi</i>	54
<i>Krompirjevi žličniki</i>	55
<i>Mesni žlikrofi ali grebenčki</i>	56
<i>Mesni štrukeljci v kostni juhi</i>	56
<i>Močnik</i>	57
<i>Omletne klobasice v juhi</i>	57
<i>Opečene kruhove kocke</i>	58
<i>Petersiljevi štrukeljci v juhi</i>	58
<i>Piškotni ponvičnik I</i>	59
<i>Piškotni ponvičnik II</i>	60
<i>Parmezanovi žličniki v juhi</i>	60
<i>Jušni rezanci, krpice, ribana kaša</i>	61
<i>Riž kot zakuha za juho</i>	62
<i>Špinačni ponvičnik</i>	62
<i>Vlivanci ali vlitni rezanci</i>	62
<i>Zdrobov grah</i>	63
<i>Zdrobovi cmoki kot jušna zakuha</i>	63
<i>Zdrobovi žličniki brez maščobe</i>	63
<i>Zdrobovi žličniki z maščobo</i>	64
<i>Zlate kroglice</i>	65

<i>Ajdova kaša z gobami</i>	70
<i>Ajdovi žganci s krompirjem</i>	70
<i>Burek</i>	71
<i>Bela (PŠENIČNA) polenta</i>	72
<i>Čebulni krompir</i>	72
<i>Češki zdrobovi cmoki</i>	72
<i>Dušen krompir</i>	73
<i>Dušena ribana kaša</i>	73
<i>Fižolova jed</i>	74
<i>Gnjatne krpice</i>	75
<i>Gobe v grmadi</i>	75
<i>Gobova rižota</i>	76
<i>Gratinirani makaroni</i>	76
<i>Koruzna polenta</i>	77
<i>Krompir po švicarsko</i>	77
<i>Krompir s testeninami</i>	77
<i>Krompir v oblicah s sirom</i>	78
<i>Krompir z gobami</i>	79
<i>Krompirjev štrukelj I</i>	79
<i>Krompirjev štrukelj II</i>	79
<i>Krompirjev zavitek</i>	80
<i>Krompirjeva zloženska</i>	81
<i>Krompirjevi svaljki ali ocvrtki</i>	81
<i>Krompirjevi zrezki I</i>	82
<i>Krompirjevi zrezki II</i>	82
<i>Krompirjevi žganci</i>	83
<i>Kruhov hren</i>	83
<i>Kruhov pečenjak</i>	83
<i>Krompirjevi žlikrofi</i>	84
<i>Kruhova omeleta</i>	85
<i>Kruhovi cmoki</i>	86
<i>Kuhan petersiljev ali drobnjakov krompir</i>	86
<i>Makaroni z omako</i>	87
<i>Milanski riž</i>	88
<i>Mlinci</i>	88
<i>Nadevane krompirjeve polovice</i>	88
<i>Ocvrta jajca s paradižnikom</i>	89
<i>Ocvrte kruhove rezine</i>	90
<i>Ocvrti krompirjevi hlebčki</i>	90
<i>Ocvrti sir s krompirjevo solato</i>	91

## PRILOGE IN SAMOSTOJNE JEDI

---

<i>Ohrovd s krompirjem</i>	92	<i>Testenine z jajci</i>	114
<i>Omletna potica s šunko</i>	92	<i>Tirolski cmoki</i>	115
<i>Palačinke s šunko</i>	93	<i>Zapečen krompir z jajci</i>	116
<i>Parmezanovi hlebčki</i>	93	<i>Zapečen kruh</i>	116
<i>Pasulj</i>	94	<i>Zapečen kruh s sirom</i>	117
<i>Pečen krompir s sirom</i>	95	<i>Zapečeni skutni rezanci</i>	117
<i>Pečen krompir v oblicah</i>	96	<i>Zavitek iz bučk</i>	118
<i>Piroške</i>	96	<i>Zdrobovi cmoki</i>	119
<i>Pire krompir s čebulo</i>	96	<i>Zdrobovi cmoki s slanino</i>	121
<i>Polenta z zelenjavo</i>	97	<i>Zdrobovi hrustavci</i>	121
<i>Ponarejene ribe</i>	98	<i>Zelenjavna rižota</i>	121
<i>Poparjene žemlje</i>	98		
<i>Por s sirovo omako</i>	99		
<i>Porov riž</i>	99		
<i>Pražen krompir</i>	99		
<i>Pražen riž</i>	100		
<i>Rezanci po kitajsko</i>	101		
<i>Rezanci s skuto</i>	101		
<i>Rezanci s šunko</i>	101		
<i>Rezanci klobasa</i>	102		
<i>Skutna klobasa</i>	103		
<i>Skutni cmoki I</i>	103		
<i>Skutni cmoki II</i>	104		
<i>Skutni svaljki (NJOKI) s krompirjem</i>	104		
<i>Skutni štruklji</i>	105		
<i>Smetanov hren</i>	105		
<i>Smetanov kipnik</i>	106		
<i>Smetanov štrukelj</i>	106		
<i>Sočen krompir</i>	108		
<i>Široki rezanci z orehi</i>	108		
<i>Špageti po bolonjsko</i>	108		
<i>Špageti po mediteransko</i>	109		
<i>Špageti po milansko</i>	110		
<i>Špageti po napolitansko</i>	110		
<i>Špinačne palačinke</i>	111		
<i>Špinačni kipnik</i>	111		
<i>Špinačni zavitek</i>	112		
<i>Testeni riž</i>	113		
<i>Testenine s kislo smetano</i>	113		
<i>Testenine s paradižnikom</i>	114		
<i>Testenine z gorgonzolo</i>	114		

<i>Dušen zajec</i>	126	<i>Rost bif</i>	156
<i>Dušena zvitna pečenka</i>	127	<i>Sesekljani zrezki v omaki</i>	156
<i>Gorenjska prata</i>	127	<i>Sarma</i>	157
<i>Govedina v hrenovi omaki</i>	128	<i>Srce v omaki</i>	158
<i>Govedina po divjačinsko</i>	128	<i>Špageti z mesno sekanico</i>	158
<i>Goveja pečenka z gobami</i>	129	<i>Švicarski zrezki</i>	159
<i>Goveji zrezki v omaki</i>	130	<i>Telečja obara</i>	159
<i>Goveji zrezki z gobami</i>	130	<i>Telečja pečenka</i>	160
<i>Hrenovke v listnatem testu</i>	131	<i>Telečja rižota</i>	160
<i>Jetra v smetanovi omaki</i>	131	<i>Telečji zrezki v omaki</i>	161
<i>Kaneloni (OCVRTI OMLETNI ZVITKI)</i>	132	<i>Zarebrnice v omaki</i>	162
<i>Kotleti z gorčico</i>	133	<i>Zelje z mesom</i>	163
<i>Krompirjeva musaka</i>	134	<i>Zrezki z zelenjavo</i>	164
<i>Lovska štruca</i>	135	<i>Zrezki v omaki</i>	164
<i>Majaronovo meso</i>	135	<i>Kuhane ribe</i>	166
<i>Matevž z rebrci</i>	136	<i>Nadevani kalamari</i>	166
<i>Mesna lasanja</i>	137	<i>Ocvrti kalamari</i>	167
<i>Mesna štruca v testu</i>	138	<i>Pečene ribe</i>	168
<i>Mesne kroglice v paradižnikovi omaki</i>	138	<i>Ribji file</i>	170
<i>Mesne pašetke</i>	140	<i>Ribji narastek s cvetačo</i>	171
<i>Mesni zvitki</i>	140	<i>Riž s tunino</i>	172
<i>Musaka z zeljem</i>	141	<i>Zarebrnice s sardinami</i>	172
<i>Ndevana pečenka štefani</i>	141		
<i>Nadevan piščanec</i>	144		
<i>Nadevana paprika</i>	145		
<i>Nadevane zarebrnice</i>	146		
<i>Ocvrt domači zajec</i>	146		
<i>Ocvrti sesekljani zrezki</i>	147		
<i>Ovčetina z bučkami</i>	147		
<i>Ovčje zarebrnice z gobami</i>	148		
<i>Pečena gnjat-sunka</i>	148		
<i>Pečene ribe na italijanski način</i>	149		
<i>Piščančja musaka</i>	149		
<i>Pečenka mozaik</i>	150		
<i>Pica</i>	151		
<i>Piščanec s šampinjoni</i>	151		
<i>Pljučna pečenka po dunajsko</i>	152		
<i>Polenta z mesom</i>	153		
<i>Puranji zrezki v omaki</i>	154		
<i>Puranji zrezki v sirovi omaki</i>	154		
<i>Ragu po lovsko</i>	155		

<i>Beluši (ŠPARGLI) po polsko</i>	178	<i>Rukola s pinjolami</i>	202
<i>Blitva s krompirjem</i>	179	<i>Sataraš z jajci</i>	203
<i>Bučke s sirom</i>	180	<i>Sladka repa</i>	203
<i>Bučke v pivovnem testu</i>	180	<i>Smetanova repa</i>	204
<i>Bučke z dišavnicami</i>	181	<i>Surova nadevana paprika</i>	204
<i>Cvetačni narastek</i>	182	<i>Špinača s slanino</i>	205
<i>Dušen ohrovt</i>	183	<i>Špinačna lazanja</i>	206
<i>Dušen stročji fižol</i>	184	<i>Špinačni narastek</i>	206
<i>Dušene bučke s smetano</i>	184	<i>Vegetarijanski krožnik</i>	207
<i>Dušene kolerabice</i>	185	<i>Vinska omaka</i>	208
<i>Dušene bučke s smetano</i>	185	<i>Zabeljen stročji fižol</i>	208
<i>Dušene kolerabice</i>	186	<i>Zapečen por s krompirjem</i>	208
<i>Dušeno rdeče zelje</i>	186	<i>Zapečen stročji fižol</i>	209
<i>Gobe s karijem</i>	186	<i>Zapečena cvetača s smetano</i>	209
<i>Gobji paprikaš</i>	187	<i>Zapečene bučke</i>	210
<i>Gratinirana cvetača</i>	187	<i>Zelje s šampinjoni</i>	211
<i>Gratinirane bučke</i>	188		
<i>Gratiniran ohrovt</i>	188		
<i>Jesenska prikuha</i>	189		
<i>Kislo zelje s fižolom</i>	190		
<i>Kislo zelje s krompirjem</i>	190		
<i>Kolerabice v omaki</i>	190		
<i>Krompirjev jajčni hren</i>	191		
<i>Kumarična omaka</i>	191		
<i>Kumarični krompir</i>	192		
<i>Musaka iz jajčevcev</i>	192		
<i>Nadevane bučke</i>	193		
<i>Nadevani paradižniki</i>	194		
<i>Narastek iz kislega zelja</i>	196		
<i>Ocvrta cvetača</i>	196		
<i>Ohrovtovi hlebčki</i>	197		
<i>Paprika s smetano</i>	197		
<i>Paradižnikova omaka</i>			
<i>z zeleno papriko</i>	198		
<i>Pečeni jajčevci</i>	199		
<i>Polpeti iz bučk</i>	200		
<i>Popraženo zelje</i>	200		
<i>Por z jajcem</i>	200		
<i>Pražen brstični ohrovt</i>	201		
<i>Praženo kislo zelje</i>	201		
<i>Rezančne krpice z zeljem</i>	202		

---

<i>Beluši v solati</i>	216	<i>Zeljna solata s slanino</i>	238
<i>Brstični ohrovt v solati</i>	217	<i>Zimska solata I</i>	239
<i>Cvetača z zeliščnim prelivom</i>	217	<i>Zimska solata II</i>	239
<i>Fižolova solata s hrenovkami</i>	218		
<i>Fižolova solata z majonezo</i>	219		
<i>Govedina v mešani solati</i>	219		
<i>Grahova solata</i>	220		
<i>Jabolčno-zelenjavna solata</i>	221		
<i>Jajčna solata</i>	222		
<i>Jajčna solata z zelenjavo</i>	222		
<i>Kitajsko zelje v solati</i>	222		
<i>Kmečka solata</i>	223		
<i>Kolerabice v solati</i>	224		
<i>Krompir s kislimi kumarami</i>	224		
<i>Krompirjeva solata s hrenovkami</i>	225		
<i>Krompirjeva solata s kislim zeljem</i>	225		
<i>Kuban por v solati</i>	226		
<i>Kubana govedina v solati</i>	226		
<i>Kumare s smetano in krompirjem</i>	227		
<i>Mehiška solata</i>	227		
<i>Motovilec</i>	228		
<i>Pečena paprika v solati</i>	228		
<i>Pisana makaronova solata</i>	229		
<i>Pisana solata</i>	229		
<i>Porova solata s šunko</i>	230		
<i>Porova solata z jogurtovim prelivom</i>	230		
<i>Regratova solata</i>	231		
<i>Riževa solata s tunino</i>	231		
<i>Riževa solata z mesom</i>	232		
<i>Rukola</i>	232		
<i>Ruska krompirejav solata</i>	232		
<i>Sadna solata</i>	233		
<i>Sicilijanska solata</i>	233		
<i>Sočna solata</i>	234		
<i>Solata s tunino</i>	235		
<i>Solata za mrzlo večerjo</i>	235		
<i>Stročji fižol in cvetača v solati</i>	236		
<i>Špagetna solata</i>	236		
<i>Špinačna solata</i>	237		
<i>Zelena v solati</i>	238		



<i>Ajdov štrukelj z orehi</i>	244	<i>Kavnne rezine s smetano</i>	274
<i>Banane pod čokolado</i>	245	<i>Kokosova posipanka</i>	275
<i>Beljakov kolač</i>	245	<i>Kokosove kocke</i>	276
<i>Biskvit s sadjem</i>	246	<i>Kokosove palčke</i>	276
<i>Biskvitni polmesci</i>	246	<i>Kokosove rezine</i>	277
<i>Biskvitni zavitek–različni nadevi</i>	247	<i>Kokosovi hlebčki</i>	277
<i>Boljši šarkelj</i>	248	<i>Kokosovi rogljički</i>	278
<i>Božične rezine</i>	249	<i>Kompot iz subega sadja</i>	278
<i>Breskve I</i>	249	<i>Korenčkova torta</i>	278
<i>Breskve II</i>	250	<i>Koroški šarkelj</i>	279
<i>Brioši</i>	251	<i>Kraljeva pogača</i>	279
<i>Brizgani keksi iz testomata</i>	252	<i>Kremne rezine I</i>	280
<i>Buhteljni</i>	252	<i>Kremne rezine II</i>	280
<i>Cesarski praženec</i>	253	<i>Kroglice rafaelo</i>	281
<i>Čokoladne kroglice</i>	254	<i>Krhki flancati I in II</i>	281
<i>Čokoladni kipnik</i>	254	<i>Krofi</i>	282
<i>Čokoladni srnin hrbet</i>	255	<i>Krofi s kisló smetano</i>	283
<i>Dušeno sadje</i>	255	<i>Krofi s sladko smetano</i>	284
<i>Domači jogurt</i>	256	<i>Kvašeni flancati</i>	285
<i>Dvobarvni biskvit</i>	257	<i>Kvašeni rogljički</i>	286
<i>Dvobarvni kremni puding</i>	259	<i>Limonine rezine</i>	286
<i>Grmada I</i>	260	<i>Linška torta</i>	287
<i>Grmada II</i>	260	<i>Linške rezine</i>	287
<i>Hladna potica</i>	261	<i>Makov kolač</i>	288
<i>Hladna vinska krema</i>	261	<i>Makove kocke</i>	288
<i>Hladno pecivo</i>	262	<i>Marelična krema</i>	289
<i>Huzarski krapki</i>	262	<i>Marmeladni žepki</i>	289
<i>Indijančki I</i>	264	<i>Marmorni šarkelj</i>	289
<i>Indijančki II</i>	264	<i>Masleni jabolčni zavitek</i>	290
<i>Jabolčna čežana</i>	265	<i>Masleni keksi</i>	291
<i>Jabolčne palačinke</i>	265	<i>Masleni trikotniki</i>	292
<i>Jabolčna pita</i>	266	<i>Medene rezine</i>	292
<i>Jabolčne rezine</i>	267	<i>Medene štručke</i>	293
<i>Jabolčni zavitek</i>	268	<i>Medene smreke</i>	293
<i>Jabolka v sadnem pudingu</i>	269	<i>Medenjaki I</i>	294
<i>Jagodna pena</i>	269	<i>Medenjaki II</i>	295
<i>Jagodna torta z mandlji</i>	270	<i>Mešana sadna solata</i>	296
<i>Janeževi upognjenci I, II</i>	271	<i>Nadevana jabolka</i>	296
<i>Jogurtova strjenka</i>	272	<i>Ocvrte skutine miške</i>	296
<i>Jogurtove rezine</i>	272	<i>Ocvrte kvašene miške</i>	297
<i>Kavni jež</i>	273	<i>Ocvrti bezgovci cvetovi</i>	297

---

<i>Očke ali linske oči</i>	298	<i>Smetanov zavitek</i>	327
<i>Orehova torta</i>	299	<i>Snežne kepe v kremi</i>	328
<i>Orehov kolač</i>	300	<i>Sočne čokoladne kocke</i>	329
<i>Orehovi čolnički</i>	300	<i>Strojni keksi</i>	330
<i>Orehovi trikotniki</i>	301	<i>Škofov kruh</i>	330
<i>Pečena kaša z jabolki</i>	301	<i>Španski vetrci</i>	331
<i>Pečeni orehovi štruklji</i>	302	<i>Štajerska gibanica</i>	332
<i>Pogača s sadjem</i>	302	<i>Trijet</i>	332
<i>Polenta z nadevom</i>	303	<i>Valjani keksi</i>	333
<i>Ponarejena pohorska omleta</i>	304	<i>Vaniljevi rogljički brez jajc</i>	334
<i>Ponarejena potica</i>	304	<i>Vaniljevi rogljički z jajcem</i>	334
<i>Potica</i>	305	<i>Venčni kolač</i>	335
<i>Potratna potica</i>	308	<i>Vinski šodo</i>	335
<i>Princesini krofi</i>	309	<i>Zajčji uhlji</i>	336
<i>Prekmurska gibanica</i>	310	<i>Zamorčki</i>	337
<i>Punčeve tortice</i>	311	<i>Zdrobov pečenjak</i>	338
<i>Puding z jagodami</i>	312	<i>Žerba</i>	338
<i>Rabarbarin kolač</i>	313		
<i>Rezančni narastek</i>	313		
<i>Rozinov sarkelj</i>	314		
<i>Rumovi polmesci</i>	314		
<i>Ruske stezice</i>	315		
<i>Sadna kupa</i>	315		
<i>Sadna torta I</i>	316		
<i>Sadna torta II</i>	317		
<i>Sadne rezine s snegom</i>	318		
<i>Sadne testenine</i>	318		
<i>Sladoledi</i>	319		
<i>Saberjeva torta</i>	320		
<i>Salzburški žličniki (SOLNOGRAŠKI)</i>	321		
<i>Skalce</i>	321		
<i>Skutna torta</i>	322		
<i>Skutna krema s sadjem</i>	322		
<i>Skutne palačinke</i>	323		
<i>Skutni narastek</i>	323		
<i>Skutni slivovi cmoki</i>	324		
<i>Skutni žepki</i>	324		
<i>Sladke banane</i>	325		
<i>Slivova torta</i>	326		
<i>Slivove rezine</i>	326		
<i>Slivov kolač</i>	327		

<i>Ajdova ocvirkovka</i>	346
<i>Ajdov kruh</i>	347
<i>Beli kruh</i>	347
<i>Francoski kruh (ŠTRUCE)</i>	348
<i>Hlebček s sunko</i>	348
<i>Kmečki ali domači kruh</i>	349
<i>Koruzni kruh</i>	350
<i>Krompirjev kruh</i>	350
<i>Ocvirkova potica</i>	351
<i>Lepinje</i>	352
<i>Mlečni kruh</i>	252
<i>Otrobov kruh</i>	353
<i>Pirin kruh</i>	353
<i>Polnozrnati kruh</i>	354
<i>Ržene štručke z orehi</i>	354
<i>Sadni kruh (BOLJŠI, PRAZNIČNI)</i>	355
<i>Sadni kruh (KRHLJAK)</i>	356
<i>Sirove štručke</i>	356
<i>Slane palčke</i>	357
<i>Šunkini rogljički</i>	357
<i>Toast za malico</i>	358
<i>Velikonočno kruh-pisanka</i>	359
<i>Žemlje</i>	360

<i>Čaji</i>	366
<i>Sokovi</i>	367
<i>Zdaj bomo pa jedli, in to kašice</i>	368
<i>Kubamo</i>	370
<i>Pireji-pretlačena, kuhana zelenjava in še kaj</i>	371
<i>Krompirjev pire</i>	372
<i>Pire iz bučk</i>	372
<i>Pire iz krompirja in bučk</i>	373
<i>Pire iz krompirja in korenčka</i>	373
<i>Zelenjavna "enolončnica"</i>	374
<i>Zelenjavna juha s pšeničnim zdrobom</i>	374
<i>K vsemu dobremu še malo mesa</i>	375
<i>Zelenjavno-piščančja juha ali kaša</i>	375
<i>Telečje meso z dušeno zelenjavno</i>	375
<i>Rižota z mesom</i>	376
<i>Mesni polpeti</i>	376
<i>Zakrknjeno jajce ali omleta</i>	377
<i>Kdaj ribe?</i>	377
<i>Škrobne jedi z mlekom ali sadjem</i>	378
<i>Mlečni močnik</i>	378
<i>Mlečni riž</i>	378
<i>Mlečni zdrob</i>	379
<i>Mlečni koruzni zdrob</i>	379
<i>Cesarski praženec (ŠMORN) ali palačinke</i>	380
<i>Pečenjak in zkruba in sadja</i>	380
<i>Sadna solata s smetano</i>	381
<i>Skutni svaljki</i>	381

---

<i>Bavarska solata</i>	390
<i>Bezgovna pijača - šabesa</i>	390
<i>Bezgovo ali železno vino</i>	391
<i>Bezgov sirup</i>	391
<i>Borovnice z vinom</i>	392
<i>Borovničev kompot</i>	393
<i>Borovničev liker</i>	393
<i>Domači ajvar</i>	394
<i>Jagodna marmelada</i>	395
<i>Kompot iz bučk</i>	395
<i>Korenčkov sok</i>	396
<i>Marelična marmelada</i>	396
<i>Melisin sirup</i>	396
<i>Mešana marmelada</i>	397
<i>Paradižnikova mezga</i>	398
<i>Pečena paprika v kisu</i>	398
<i>Rdeča pesa v solati</i>	399
<i>Ribezova marmelada</i>	400
<i>Regratov med</i>	400
<i>Regratov sirup</i>	401
<i>Slivova marmelada I</i>	401
<i>Slivova marmelada II</i>	401
<i>Solatna mešanica</i>	402
<i>Vlaganje fižola I, II</i>	402
<i>Vlaganje gob</i>	403
<i>Vlaganje kumar I</i>	404
<i>Vlaganje kumar II</i>	404
<i>Vlaganje paprike</i>	405
<i>Vlaganje rdeče pese I</i>	405
<i>Vlaganje rdeče pese II</i>	405
<i>Vlaganje sladkih feferonov</i>	406
<i>Zelenjavna pašteta</i>	407
<i>Zelenjavni dodatek jedem I</i>	407
<i>Zelenjavni dodatek jedem II</i>	408

# Recepti sestre Nikoline

V ROKAH IMATE KNJIGO, KI JE ODLIČEN UČBENIK KUHANJA ZA DEKLETA IN ŽENE, KI VEČ LET ČAKAJO, DA PRIDEJO NA VRSTO ZA KUHARSKI TEČAJ PRI SESTRI NIKOLINI ROP. DOSLEJ SO HODILE V REPNJE, ODKAR PA SE JE SESTRA NIKOLINA PRESELILA NA BREZJE, SO SE VRSTE RAZTEGNILE DO TJA! KNJIGA JE NASTALA NA PODLAGI 600 RECEPTOV, KI SO PRI ZALOŽBI DRUŽINA IZŠLI V ŠESTIH KNJIGAH, IN TO V ŠTEVILNIH PONATISIH. Vendar pa v tej bogati zbirki skoraj ni recepta, ki ne bi bil temeljito prnovljen; nekateri so izpuščeni, zamenjali so jih sodobnejši. Po receptih sestre Nikoline boste zlahka kuhale tudi tiste kuharice, ki niste bile na nobenem kuharskem tečaju. Recepti si sledijo po vrsti, tako kot si navadno sledijo jedi ob polnem in pestrem jedilniku.



ZALOŽBA  
DRUŽINA

29,90 EUR



9 789612 229719