

## KRAPEC Z AJDOVO KAŠO IN SKUTO

### **Količine za okrogli model - tepsijo:**

300 g moke pšenične  
60 g masla  
sol  
20 g kvasa  
žlička sladkorja  
2 dl mlačnega mleka (po potrebi)

### **Nadev:**

180 g ajdove kaše  
4 dl mleka  
2 jajci  
Vanilija burbon  
Limonin sladkor  
600 g dobro odcejene domače skute  
sladkor po okusu ( 2 žlici)  
sol  
3 dl kisle smetane - po potrebi, da dobimo sočen, vezan, mehkejši nadev

### **Postopek priprave:**

Moko in ostale sestavine zamesimo z mlačnim mlekom in vzhajanim kvasom v mehkejšo testo, ki naj na toplem vzhaja, da dvojno naraste. Nato testo z roko poravnamo v dobro pomaščen pekač- **tepsijo** in počakamo približno 20 minut, da nekoliko vzhaja. Testo obložimo z zelo bogatim nadevom. Rob testa je nekoliko debelejši in rahlo zavihan, da se nadev ne izceja.

Tako pripravljen krapec pečemo v pečici, še raje pa v krušni peči. Med pečenjem nadev vsaj dvakrat pokapamo s kisló smetano, s tem dosežemo, da je nadev dovolj sočen, mehak in povezan. Pečemo tako dolgo, da testo vpije smetano.

Še vroč krapec premažemo s smetano in počakamo, da nadev smetano posrka.

Priprava nadeva:

Ajdovo kašo skuhamo v slanem mleku z dodatkom vanilije. K ohlajeni kaši primešamo zdrobljeno skuto, jajca, sladkor, limonin sladkor in po potrebi smetano, da dobimo sočen nadev.

Krapci so posebnost med pečenimi močnatimi jedmi, značilni za Dolinsko v Prekmurju. Poleg ajdove kaše in prosene kaše v novejšem času k nadevu dodajajo kuhan riž. Posebnost so tudi pokriti krapci (s tanjšo plastjo testa). Krapci se nadevajo tudi z nadevi:

- naribana jabolka in skuta,
- jabolka in mak,
- jabolka in orehi,
- ponekod z bučami in makom....

## AJDOV KRAPEC S SKUTO NA LOPARJU

### Testo:

300 g ajdove moke

100 g pšenične moke

Žlica olja, sol

- 1,5-2 dl vrele vode po potrebi

### Premaz:

500 g domače skute

2 dl kisle smetane

Limonin sladkor

Vanilin sladkor

1 jajce

- sol, po želji sladkor ( 1-2 žlici)
- smetana za premaz

Ajdovo moko poparimo s slanim kropom. Pomešamo in počakamo, da se malo ohladi, nato jo s pomočjo pšenične moke vgnemo v gladko testo. Na pomokani deski ga tanko razvaljamo ( 5 mm) v velikost loparja. Lopar potrosimo s koruznim zdrobom ( kadar pečemo v krušni peči) in nanj položimo testo. Enakomerno pomažemo s pripravljenim nadevom iz skute ( pol cm od roba) in po vrhu polijemo s smetanovim prelivom. Pečemo v krušni peči, lahko tudi v pečici. Ponudimo še toplega na loparju.

Priprava nadeva: kisko smetano dobro razžvrkljamo z jajcem, limoninim in vanilijevim sladkorjem in malo sladkamo. Skuto zdrobimo z vilico, solimo in po želji sladkamo.

Primešamo ji 2/3 smetanovega preliva.

En del preliva uporabimo za premaz (gospodinje mu rade dodajo žličko moke, ker ta veže in se tako lepše zapeče).

Še tople krapce razrežemo na kose trikotne ali kvadratne oblike. Ponudimo na krožniku, vsak kos posebej ali pa celoten krapec narezan na lesenem loparju. V glavnem ne uporabljamo vilic, temveč vzamemo krapec v roko in jemo.

## KVAŠENI AJDOV KRAPEC

### **Testo:**

300 g ajdove moke

80 g pšenične moke

1 žlička soli

1,5 dl vrele vode

20 g kvasa

- mlačna voda po potrebi

### **Nadev:**

500 g skute

Limonin sladkor

2 dl kisle smetane

- sol

Ajdovo moko prelijemo s slanim kropom, premešamo in ohladimo. Dodamo vzhajan kvas, pšenično moko in zamesimo testo. Naj vzhaja. Vzhajano testo razvaljamo na loparju, ki ga potresemo s koruznim zdrobom. Krapec namažemo s skutnim nadevom, na vrhu ga premažemo s smetano. Za nadev zmešamo skuto, del smetane, limonin sladkor in sol. Krapec spečemo v krušni peči.

## **DINSTANA OŽENJENA KAŠA ( hajdinska pa prosena) ( Dušena ajdova in prosena kaša)**

250 g ajdove in prosene kaše

1 žlica zaseke ali svinjske masti

1 srednje velika čebula

- sol, poper, lovorjev list, majaron, zelen peteršilj
- ½ vode

Kašo preberemo. Čebulo sesekljamo in pražimo na zaseki, da zarumeni. Nato dodamo kašo, sol in poper, lovor, majaron, premešamo in zalijemo z vročo vodo ( 2- 2,5 kratna količina kaše). Ko tekočina zavre potegnemo posodo na rob štedilnika ali zmanjšamo moč segrevanja. Kaša je dušena ko posrka vso tekočino. Na koncu jo potresemo še s peteršiljem.

Osnovni recept oženjene kaše je ta, da sta združeni dve kaši.

Pomeni pa tudi to, da se h kaši primeša ali doda neko drugo živilo. Najpogostejše kombinacije, ki so se pripravljale so naslednje:

- ob kolinah/ dušena ajdova kaša pomešana s praženimi jetri,
- v zimskem času/ dušena ajdova kaša združena s kuhanim fižolom ali bobom,
- kaša + prepraženi koščki svežega svinjskega mesa, piščančjega mesa ali pišč. drobovine,
- kaša + prekajeno meso, slanina, klobasa,
- kaša + različna sezonska zelenjava ( najpogosteje različne gobe, mladi grah, korenje, buče.....

Kombinacij je nešteto, veliko več se je uporabljalo ajdove kot prosene kaše. To so bile samostojne jedi, zraven se je ponudila ena od solat.

## **KRAPEC S PROSENO KAŠO IN KISILAKOM (skuto)**

### **Količine za okrogli model - tepsijo:**

300 g moke  
60 g masti ali olja  
sol  
20 g kvasa  
žlička sladkorja  
2 dl mlačnega mleka (po potrebi)

### **Nadev:**

180 g prosene kaše ( riža)  
4 dl mleka  
2 jajci  
500 g dobro odcejene domače skute  
sladkor po okusu ( 2 žlici)  
sol  
3 dl kisle smetane - po potrebi, da dobimo sočen, vezan, mehkejši nadev

### **Orehov premaz:**

100 g orehov  
1 žlica sladkorja  
1 dl vrelega mleka  
cimet

### **Postopek priprave:**

Moko in ostale sestavine zamesimo z mlačnim mlekom in vzhajanim kvasom v mehkejše testo, ki naj na toplem vzhaja, da dvojno naraste. Nato testo z roko poravnamo v dobro pomaščen pekač- **tepsijo** in počakamo približno 20 minut, da nekoliko vzhaja. Testo obložimo z zelo bogatim nadevom. Rob testa je nekoliko debelejši in rahlo zavihan, da se nadev ne izceja.

Tako pripravljen krapec pečemo v pečici, še raje pa v krušni peči. Med pečenjem nadev vsaj dvakrat pokapamo s kislom smetano, s tem dosežemo, da je nadev dovolj sočen, mehak in povezan. Pečemo tako dolgo, da testo vpije smetano.

Še vroč krapec premažemo s smetano in počakamo, da nadev smetano posrka. Nato ga premažemo s pripravljeno orehovo kašo.

Priprava nadeva:

Oprano proseno kašo skuhamo v slanem mleku. K ohlajeni kaši primešamo zdrobljeno skuto, jajca, sladkor in po potrebi smetano, da dobimo sočen nadev.

Priprava orehove kaše:

Mlete orehe poparimo z vročim mlekom, po okusu sladkamo in dodamo cimet.

Krapci so posebnost med pečenimi močnatimi jedmi, značilni za Dolinsko v Prekmurju. Poleg prosa v novejšem času k nadevu dodajajo kuhan riž. Posebnost so tudi pokriti krapci(s tanjšo plastjo testa). Krapce nadevajo tudi z naribanimi jabolki, jabolki in makom, ponekod z laškimi bučami in makom....