



DVOJEZIČNA OSNOVNA ŠOLA II LENDAVA
2. SZ. LENDVAI KÉTNYELVŰ ÁLTALÁNOS ISKOLA

Ulica heroja Mohorja 1/ Hős Mohor utca 1, 9220 Lendava-Lendva, tel: (02) 5788 150
dosmsten@guest.arnes.si, <http://www.dos2-lendava.si>



KULINARIČNA DELAVNICA „KULINARIČNA DEDIŠČINA”

KULINARIKUS MŰHELYMUNKA „KULINARIKUS ÖRÖKSÉG”



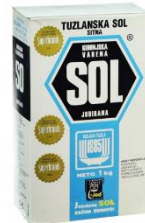
V ponedeljek, 15.4.2019

RECEPT ZA PEKO LANGAŠEV – LÁNGOS RECEPT



Sestavine/ Beleválók:

0,5 kg gladke moke/ simaliszt
5 dkg kvasa/ élesztő
1 dl toplega mleka/ meleg tej
1 žlička sladkorja/ cukor
2 žlički soli/ só
olje/ olaj



Nadev/ Kiegészítők:

česen/fokhagyma
sir/sajt
kisla smetana/ tejföl



Pripomočki, ki jih potrebuješ/ Eszközök, amiket használsz a munkához

Kuhinjska tehtnica – konyhai mérleg



**posoda za merjenje tekočine
folyadék mérő**



žlica - kanál



skleda - tál



štedilnik - tűzhely



lonc - fazék



predpasnik - kötény



**deska za mesenje -
gyuródeszka**



nož - kés



**čopič za mazanja
ecset kenni**

ribež – reszelő



Postopek mesenja – A gyúrás folyamata:

<p>KVAS RAZDROBIMO V 1DL MLEKA TER DODAMO SLADKOR.</p> <p><i>Az élesztőt a cukorral 1 dl tejben feloldjuk.</i></p>	
<p>KO NARASTE KVAS, DODAMO GA K VSEM OSTALIM SESTAVINAM.</p> <p><i>Amikor feljön az élesztő, hozzáadjuk a többi beleválót is.</i></p>	
<p>VSE SESTAVINE DOBRO PREGNETEMO.</p> <p><i>Az összes beleválót jól összegyúrjuk.</i></p>	
<p>ČE JE TESTO PREMEHKO, DODAMO MALO MOKE.</p> <p><i>Ha a tészta puha, teszünk hozzá még lisztet.</i></p>	

OD TESTA TRGAMO POLJUBNE KOSE, KI JIH
RAZVLEČEMO.

*A tésztát kis cipókra osztjuk, majd
szétnyújtjuk.*



POSTOPEK PEKE LANGAŠEV – A LÁNGOSSÜTÉS FOLYAMATA

RAZVLEČEM TESTO Z OBEMA ROKAMA.

A tésztát két kézzel nyújtjuk szét.



RAZVLEČENI LANGAŠ DAM V VROČE OLJE ZA
CVRETJE.

A szétnyújtott lángost forró olajba tesszük.



MEDTEM, KO SE PEČE RAZVLEČEM
PREOSTALO TESTO.

*Még mielőtt a lángos sül, a másikat már
elkészítjük a sütésre.*



OBRNEM LANGOŠ.
Megfordítjuk a lángost.



LANGAŠ VZAMEM IZ OLJA IN GA NAMAŽEM
S ČOPIČEM TER ČESNOVO OMAKO.

*A lángost kivesszük az oljból majd
megkenjük ecsettel fokhagyma mártással.*



DODAM ŠE SMETANO IN SIR.

Hozzáadjuk még a sajtot és a tejfölt.



RECEPT ZA PERECE – PEREC RECEPT

2 kg moka/ liszt

1l mleka/ tej

0,5 l radenske/ ásványvíz

1 žlica sladkorja/ cukor

2 žlici soli/ só

olje/ olaj

1 jajce za namazati/ tojás kenni

POSTOPEK PEČENJA PERECOV – A PERECSTÜTÉS FOLYAMATA



Testo razvaljati in oblikovati za perece.
A tésztát elsodorni és pereceket fonni.



Perece namazati z jajcem.
A pereceket tojással megkenni.



Perece speči v pečici.
A pereceket a sütőben megsütni.



Spečene perece servirati.
A megsült pereceket felszolgálni.