

## MALA ŠOLA RUŠČINE

## ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

▶ TANJA ANDDER IN JANJA URBAS

V tednu, ko Rusi praznujejo pust oz. maslenico, smo med 16. in 20. februarjem v okviru Tedna ruske kuhinje obiskali Krkine restavracije in vam vsak dan predstavili nekaj znanih ruskih jedi. Med drugim ste lahko poskusili juhi boršč in šči, pito kulebjako, palačinke z mesom, solato olivje in govedino stroganov. Še posebej so vas navdušile piroške (пирожки). Kuharske ekipe so jih pripravljale po receptu Marije Patejeve, kulinarične mojstrice, ki nam je pomagala z izborom tradicionalnih ruskih receptov. Njen recept za pripravo pirošk objavljamo v tokratni številki.

**Testo**

2 srednje veliki jajci  
4 čajne žlice soli, 4 čajne žlice sladkorja,  
1 l mleka,  
2 kg moke  
2 kocki kvasa (42 g)  
250 g masla

Pripravimo vzhajano testo: 2 jajci, sol, sladkor in 1 l pogretega mleka premešamo, ob mešanju počasi dodajamo moko (3/4 celotne količine). Kvas raztopimo v 250 ml tople vode in vlijemo v pripravljeno maso, dodamo preostanek moke in zamesimo. Nato dodamo raztopljen toplo maslo in zmesimo do konca. Damo vzhajat.

**Nadev (zeljni)**

1 velika čvrsta glava zelja (2 kg)  
7 kuhanih jajc  
150 g masla  
sol

Zelje na drobno nasekljamo, posolimo, stisnemo in odcedimo vodo ter prepražimo na maslu, da se zmehča. Dodamo nasekljana kuhana jajca.

**Nadev (mesni)**

1 kg kuhane govedine  
3 glavice čebule  
maslo, sol

V kosu kuhano govedino zmeljemo. Na maslu prepražimo čebulo, dodamo mletu meso in čisto juho ter podušimo. Osolimo in popramo.

Testo narežemo na manjše koščke, ki jih sploščimo, in nanje položimo nadev. Robove zlepimo in oblikujemo podolgovate buhteljčke, ki jih pred peko pustimo vzhajati od 5 do 7 minut in jih premažemo z jajcem. V pečici jih zlatorumeno zapečemo pri temperaturi 220 °C.