

MEĐIMURSKA ZLEVANKA

po receptu Ines Polanec

Međimurska zlevanka (zlevenka, zlevka)
starinsko je jelo iz Međimurja.

Jedno je od onih jednostavnih, ali
neprocjenjivih jela koja nas vraćaju u
djetinjstvo – u kuhinje naših baka, u mirise
toplog kukuruznog brašna i domaćeg
mlijeka.

Ona je više od kolača; to je dio naše povijesti,
uspomena i zajedništva.

Čuvajući stare recepte, čuvamo i dio sebe –
ljubav prema domaćem, poštovanje prema
radu i skromnosti, te ponos na međimursku
baštinu koja nas povezuje.

Zlevanka nas uči da ljepota nije u raskoši,
nego u jednostavnosti i toplini doma.



RECEPT

Sastojci:

- 6 jaja
 - 2 šalice kukuruznog brašna
 - 2 šalice glatkog brašna
 - 1,5 šalice šećera
 - 2 šalice mlijeka
 - 2 šalice ulja
 - 2 vanilin šećera
 - 2 praška za pecivo
 - 3 žlice kiselog vrhnja
 - 6 ribanih jabuka
 - pekmez od šljiva
 - kiselo vrhnje
- Mjera šalice je 2 dcl!

Priprema:

Najprije sjedinite mokre sastojke, a zatim postupno dodajte suhe sastojke.

Kada se sve lijepo poveže u jednoličnu smjesu, dodajte naribane jabuke – važno je da ih ne ožimate, kako bi zlevanka ostala sočna.

Smjesu izlijte u dublju tepsiju koju ste prethodno namazali margarinom i posipali brašnom.

Po vrhu žlicom „pošarajte“ kiselim vrhnjem i pekmezom od šljiva – najbolje domaćim, jer upravo on daje onaj prepoznatljiv miris i okus pravog međimurskog doma.

Pecite u prethodno zagrijanoj pećnici na 180 °C oko 60 minuta, dok zlevanka ne poprimi zlatno-žutu boju.

Ostavite da se ohladi, zatim narežite i uživajte u domaćem okusu Međimurja.

Čuvajmo međimursku baštinu – kroz mirise, okuse i toplo zajedništvo!

IZDAVAČ:

VETERAN – Društvo branitelja Domovinskog rata, Vugrišinec 95a, Vugrišinec
Tisak: Tiskara Etic, Čakovec

Sufinancirano sredstvima:



JANAF

