



SUKOŠANSKA
Frmentunjača
(malo modernija)



FRMENTUNJAČA

*Žican izmutiti cukar i jaja u zdili.
Nasickati suve smokve, orije i mendule i
pomišati sve zajno. Uliti još 2 deca
maslinovoga ulja. Usuti frmentovo brašno
i brašno od šenice i 1 zlicu šode grbunate.
Narakatati i malo kore od limuna.
Pribaciti tisto u roštijeru i staviti peći u
špaker ili ispod cripnja dok ne bude
gotovo.*



KOLAČ OD SMOKAVA I KUKURUZNOG BRAŠNA

Miješalicom izmiješati šećer i jaja u zdjeli. Dodati usitnjene suhe smokve, orahe i bademe. U smjesu još dodati 2 dcl maslinovog ulja, zatim kukuruzno brašno i bijelo brašno tip 550. Dodati malo naribane korice limuna i 1 žlicu sode bikarbone. Peći u limu za pečenje u zagrijanoj pećnici na 200 ° 10 do 40 minuta, ovisno o jačini pećnice. Kolač se može ispeći i na tradicionalan način na kaminu ispod peke.



MALI RJEČNIK SUKOŠANSKOG NAZIVLJA

frmentunjača	kolač od kukuruznog brašna i suhих smokava
frmenta	kukuruz
žice	miješalica
cukar	šećer
nasickati	usitniti
orij, oriji	orah, orasi
mendula	badem
zajno	skupa, zajedno
dec	decilitar
šenica	pšenica
rakatač, rakatati	ribež, ribati
šoda grbunata	soda bikarbona
roštijera	lim za pečenje
špaker	štednjak
cripanj	peka
travesa	pregača
tavajol	stolnjak
škartuc	papirnata vrećica
trajina	tanki konopac
važ	limena posuda s poklopcem
manjativa	namirnice