

Najbolje iz Pirana

Brancin na grilovanom povrću

SASTOJCI:

- brancin
- maslinovo ulje
- paprika
- celer
- šargarepa
- tikvice
- bosiljak
- so, biber

PRIPREMA:

Ribu oprati, očistiti i dobro posoliti. Imati u vidu da ribu, dok je u komadu, ne možete presoliti, jer koliko god soli da stavite, ona će upiti samo onoliko koliko joj treba. Ribu zatim staviti na roštilj ili u gril tiganj i peći je uz konstantno preliivanje uljem. Ovo je veoma bitno kako se brancin ne bi osušio. Takođe, ribu ne treba previše peći, najbolji ukus ima kada je 80 odsto pečena.

Papriku, celer, šargarepu i tikvice iseći na žilijen (na tanke štapiće) i staviti u vruć tiganj na maslinovo ulje. Dodati bosiljak, biber i so, pržiti par minuta (ne smete dinstati jer povrće mora da ostane hrskavo), pa servirati uz već pečenu ribu.



Domaće sardine sa maslinovim uljem i ruzmarinom

SASTOJCI:

- sardine
- limun
- maslinovo ulje
- svež ruzmarin

PRIPREMA

Sardine oprati, očistiti, filetirati, pa poslagati u činiju. Preliti sveže ceđenim sokom od limuna, da sardine budu skroz prekrivene. Ostaviti u frižideru da odstoji 24 sata (ovo se radi da bi se riba praktično skuvala u limunovom soku). Sardine zatim oprati, poređati na tanjir, preliti maslinovim uljem (slobodno može malo više, sardine će upiti koliko treba), pa posuti iseckanim ruzmarinom. Servirati hladno.



Spremio:
Gradimir Dimitrić,
šef kuhinje restorana
Casa Nostromo
u Piranu

Tartar od kobe govedine

SASTOJCI:

- kobe govedina ili biftek
- peršun
- žumance
- malo senfa
- malo crnog luka
- so, biber

Ukoliko ne možete da nađete čuvenu kobe

govedinu, jelo možete napraviti i sa biftekom. U pripremi našeg tartara se ne koristi 32 ili 48 začina, već svega šest. Poenta je da se ostavi čist ukus mesa, koji bi se inače izgubio da ga pravite po standardnom receptu. Dakle, 150 grama

kobe govedine ili bifteka sitno iseckati, zajedno sa masnoćom, pa dodati so, biber, peršun, žumance, malo senfa i vrlo malo crnog luka. Sve to dobro pomešati i sjediniti, pa rukom formirati loptu. Služiti sa tost hlebom i maslacem.

Žagnjeća butkica u svom soku

SASTOJCI:

- jagnjeća butkica
- grančica ruzmarina
- maslinovo ulje
- so, biber

ZA PRILOG:

- mlada boranija
- šampinjoni
- maslinovo ulje
- so, biber

PRIPREMA:

Jagnječju butkicu dobro oprati, posoliti i staviti u vakuum kesu sa ruzmarinom i maslinovim uljem. Vakumirati i staviti u kuger na 55 stepeni i kuvati 49 sati. Butkicu zatim izvaditi iz kese i zapeći u rerni. Kao prilog poslužiti mladu boraniju i pečurke.

Boraniju iseći na žilijen, staviti u tiganj na malo maslinovog ulja, dodati šampinjone i malo prodinstati. Boraniju ne dinstati predugo jer treba da ostane hrskava. Posoliti i pobiberiti po ukusu.

Ukoliko nemate kuger, ceo proces uraditi isto, samo vakuum kesu zameniti Knorovom kesom za pečenje, a umesto u kugeru, butkicu peći u rerni na 62 stepena 30 sati.

Ove specijalitete možete probati još danas, sutra i prekosutra u restoranima Madera i ALO ALO u Beogradu



Domaći fuži sa dimljenim brancinom

SASTOJCI:

- dva jajeta
- 240 g brašna
- voda
- dimljeni brancin
- parmezan
- čeri paradajz
- so, biber

PRIPREMA:

Od jaja, brašna, malo soli i vode napraviti testo, pa ga ostaviti da odstoji u frižideru najmanje sat vremena. Testo zatim razviti u koru, iseći na kocke i savijati ovalno od ivice do ivice. U hladan tiganj staviti maslac, dimljeni brancin, čeri paradajz isečen napola, so i biber. Ne stavljati još na vatru. Skuvati pastu u slanoj, ključaloj vodi, ubaciti je u tiganj, dodati malo vode u kojoj se testenina kuvala, pa tek onda staviti tiganj na vatru i samo zagrejati.

