

# **Češka škola: Gastronomad – nova epizoda u ponedjeljak, 17. februara, u 14:40, na RTS 1**

Češka kuhinja je bogata i raznolika, a temelj su joj kalorična i zasitna tradicionalna jela. Koristi se meso, krompir, kupus, povrće, kao i različite vrste knedli i hleba. Pivska tradicija je vrlo važna, pa se uz obrok često pije pivo, koje je u Češkoj veoma popularno i odličnog kvaliteta.

Naš gastronomad Nikola Vučković odlučio je da nas odvede u ovu divnu zemlju i pripremi nam jela koja su primer kako češka kuhinja spaja bogate, zemljane ukuse i jednostavne sastojke kako bi stvorila izdašne obroke. Vanočka je tradicionalni češki hleb koji se priprema za Božić. To je slatki, bogato ukrašeni hleb pletenog oblika, sličan briošu, često uz dodatak badema i suvog grožđa. Vanočka je lagano zaslađena, sa ukusom vanile i limuna, a može da se pospe šećerom u prahu pre serviranja. Priprema se od kvasca, brašna, mleka, putera, jaja i šećera i simbolizuje prosperitet i sreću u narednoj godini. Jatra na tribulce je tradicionalno češko jelo, koje se priprema od jetre, obično svinjske ili pileće. Jelo je aromatično, sa blagom gorčinom karakterističnom za jetru, a začini poput luka, belog luka i peršuna dodaju svežinu i bogatstvo ukusa. Služi se uz krompir ili pirinač. Prijatno gledanje!