

Čučuk Stanin đevrek sa vlaškim sirom: Gastronomad, nova epizoda u subotu, 30. jula, u 13:45, na RTS 1

Vlaški sir cenjen je od davnina, a zapisano je da je u srednjovekovnoj Srbiji bio skuplji i od mesa. Naš gastronomad Katarina Petrović Kaja posetila je Zaječar i od profesorke kuvarstva u Srednjoj ekonomsko-tgovačkoj školi Slađane Jovanović i učenice Jovane Živković naučila kako se priprema Čučuk Stanin đevrek sa ovim tradicionalnim mlečnim specijalitetom.

Inače, Jovana je učenica kuvarstva i ovo jelo je naučila da priprema od svoje profesorke Slađane. Mlada je, ali ima iskustvo koje joj je prenela baka, a sada se i školuje kako bi izrasla u ozbiljnog kuvara. Nadomak Feliks Romulijane, na Brdu Magura, vratili smo se u prošlost i pričali o Čučuk Stani kojoj je ovo jelo posvećeno. Pored ovoga, Kaja nam u novoj epizodi Gastronomada, u subotu, 30. jula, u 13:45, na RTS 1, priprema i karfiol sa vlaškim sirom.