

Dubrovačke priče: Gastronomad – nova epizoda u četvrtak, 23. januara, u 16:00, na RTS 1

Dubrovnik je poznat po specijalitetima od ribe i morskih plodova. Brodet ili brudet prava je gastronomska ikona duž cele Dalmacije, a svaka kuća ima svoj recept koji se razlikuje po namirnicama koje stavljaju unutra. Ipak, ono što se nikad ne menja od sastojaka su luk, riba, školjke, gambori, sok ili sos od paradajza i svež peršun, a ono što je jako bitno je da se brodet ne meša, već se posuda samo protrese. Jelo potiče od lokalnih ribara, koji su koristili sve šta su mogli da ulove od ribe i morskih plodova. Italijani ga zovu brodeto, grci bourdeto, dok su mu španci dali ime calderatu i dodaju mu čorizo kobasicu da bi jelo bilo pikantno. Što se tiče priloga najčešće se poslužuje sa palentom, ali često se služi i sa graškom ili ječmom. Zaprška se ne stavlja, jer gustinu dobija od luka, paradajza i ribe.

Naš gastronomad Nikola Vučković ugostio je Slobodana Radetu, čuvenog kuvara i gastronoma, pa su zajedno spremili dalmatinski brodet na ribarev način, rižoto sa gamborima i palentu. Prijatno gledanje!