

# **Elegantna jednostavnost austrijske kuhinje: Gastronomad – nova epizoda u nedelju, 4. maja, u 17:00, na RTS 1**

Austrijska kuhinja je raznovrsna, a koren joj je u tradiciji Habsburške monarhije. Spojila je uticaje nemačke, mađarske, češke, italijanske i balkanske gastronomije. Karakterišu je jela od mesa, bogate čorbe, knedle svih vrsta, razni sosovi i nadaleko čuveni kolači. Osnova ove kuhinje su sezonski sastojci i stari način pripreme.

Naš gastronomad Nikola Vučković vodi nas na nezaboravno gastronomsko putovanje kroz austrijsku tradiciju. Tafelspitz je tradicionalno bečko jelo od kuvanog goveđeg mesa, obično ramsteška ili buta, koje se kuva u supi s korenastim povrćem. Služi se uz krompir, hren, jabuke ili sos od mirođije. Bio je omiljeno jelo austrijskih careva i simbol je elegantne jednostavnosti austrijske kuhinje. Apfelstrudel (štrudla od jabuka) je najpoznatiji austrijski dezert. Pravi se od tankog, razvučenog testa i fila od jabuka, suvog grožđa, šećera i cimeta. Služi se topao, često uz vanila sos ili šlag i predstavlja savršen spoj jednostavnih sastojaka i bogatog ukusa.