

# Fudbalski gastro spektakl

## Svinjski grisini

500 g svinjske kože  
1  $\frac{1}{2}$  kašičica semena komorača  
 $\frac{1}{4}$  kašičice crnog bibera u zrnu  
1 zvezdasti anis  
1 kašičica morske soli  
 $\frac{1}{2}$  kašičice dimljene paprike

## Način pripreme

U mlinu za začine ili avanu samleti kašičicu semenki komorača sa zrnom bibera, zvezdastim anisom i solju, a zatim promešati dimljenu papriku i cele semenke komorača i ostaviti na stranu. Svinjsku kožu iseći na tanke trake širine oko 1 cm. Isečene trake staviti u činiju i dobro utrljati začine u svinjetinu. Pokriti i ostaviti svinjetinu na stranu najmanje sat vremena ili do 2 dana u frižideru.

Rernu zagrejati na 200°C i pripremiti plitke, čvrste tepsije za pečenje. Jedan pleh obložiti Papirom za pečenje i preko njega položiti svinjsku kožu što je ravnomernije moguće tako da se trake previše ne dodiruju. Položiti još jedan list papira za pečenje preko kože i na vrh staviti drugi pleh, a zatim staviti tešku posudu otpornu na rernu kako bi štapići ostali pravi i hrskavi. Peći 40 minuta. Gotove štapiće ocedite na kuhinjskom papiru, pa ostaviti da se ohlade.

## Sos od sira sa naćosima

200 g čedar sira  
100 g sira Red Leicester  
1 kašika kukuruznog brašna  
400 ml pavlake za kuvanje  
1 kašičica čili sosa  
200 g naćosa  
1 kašičica čilija sa morskom solju  
3 mlada luka

## Način pripreme

U šerpici zagrejati neutralnu pavlaku. Dodati izrendane sireve, kukuruzno brašno i malo ljutog sosa. Mešati konstantno dok se masa ne sjedini. Staviti naćose na dasku, preliti sosom i dodati sitno isečen mladi luk i čili sa morskom solju.

### **Pikantne kokice**

60 g margarina s maslacem  
2 čena belog luka  
 $\frac{1}{2}$  veze ruzmarina  
1 pakovanje kokica u kesi

### **Način pripreme**

Kokice pripremiti u mikrotalasnoj prema upustvu. Margarin otopiti sa grančicom ruzmarina i belim lukom. Kada pusti mirise beli luk zajedno sa grančicom ruzmarina izvaditi iz šerpice. Pripremljeni margarin preliti preko kokica. Na kraju posuti sitno seckanim ruzmarinom.

### **Pileća krilca sa javorom i čilijem**

1 kg pilećih krilaca  
1 kašičica krupne morske soli  
 $\frac{1}{2}$  kašičice bibera šarena mešavina  
2 kašike mediteran ulja  
50 g margarina s maslacem  
150 ml slatko ljutog chili sosa  
3 kašike žutog šećera  
2 kašike javorovog sirupa  
60 ml pavlake za kuvanje  
2 štapića celera  
4 kašike prelive sa renom

### **Način pripreme**

Zagrejati rernu na 180°C. U pleh za pečenje staviti pileća krilca, preliti uljem i začiniti. Peći 30 minuta. U otopljen puter dodati ljuti sos, šećer, javorov sirup i so. Naneti smesu po celoj piletini, a zatim vratiti u rernu na 20 minuta. Poslužiti sa štapićima celera i prelivom sa renom.

### **Daska suhomesnatih proizvoda**

100 g kulena  
100 g čajne kobasice  
100 g budimske salame  
100 g rustik salame  
100 g pikant salame  
100 g rustik svinjske pršute  
100 g rustik vrata

### **Način pripreme**

Sva jela poslužiti na dasci zajedno sa narezanim suhomesnatim proizvodima.