

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.