

Griz nas vraća u detinjstvo: Gastronomad, nova epizoda u ponedeljak, 22. novembra, u 14:00, na RTS 1

Griz se dobija mlevenjem pšenice iz središnjeg dela zrna pšenice i često se koristi za ishranu dece i odraslih osoba. Pšenični griz jedan je od najboljih izvora proteina, a bogat je esencijalnim mineralima i vitaminima. U kuhinjama širom sveta upotrebljava se kao osnova ili dodatak slanim i slatkim jelima. U velikom delu Severne Afrike od durum griza se pravi kuskus, a U Nemačkoj, Austriji, panonskim i balkanskim zemljama griz se često meša s jajima kao dodatak supama i čorbama. Može biti kuvan sa vodom ili mlekom, pa zaslađen i obično se služi kao doručak.

U novoj epizodi Gastronomada, Katarina Petrović Kaja naučiće nas kako da napravimo tortu ukus svežine sa grizom. Gastronomad, nova epizoda u ponedeljak, 22. novembra, u 14:00, na RTS 1.