

Gulaš od zeca, bulgur sa biljem i zapečene jabuke

Gulaš od zeca na srednjovekovni način

1 kg zečetine
300 g slanine
2 kg crnog luka
1 glavica belog luka
300 g suvih šljiva bez koštice
300 g svinjske masti
150 ml ulja mediteran
500 ml belog vina
500 ml vode
1 kašičica majčine dušice
1 kašičica bosiljka
1 kašika soli
1 kašičica bibera šarene mešavine

Marinada

700 ml sirćeta
voda

Način pripreme

Zečetine, koja je odležala u marinadi od sirćeta i vode 24 do 48 sati, odvojiti od kostiju, a zatim iseći na veće kocke. Isečene kocke špikovati belim lukom i slaninom. Ostatak mesa koje nije pogodno za špikovanje takođe koristiti za gulaš. U šerpu dodati ulje, a kada meso porumeni dodati svinjsku mast i sitno sečen crni luk. Kada se luk i meso uđinstaju, a luk dobije svetlo braon boju, dodati belo vino, vodu, suve šljive i začine. Gulaš kuvati dok ne postane gust.

Bulgur sa biljem i belim lukom

200 g bulgur pšenice
170 g smrznutog graška
300 ml ulja
1 limun
50 g nane
50 g mladog luka
1 kašičica soli
biber

Dressing

ulje

3 čena belog luka
1 kašičica suvog peršun

Način pripreme

U kipuću slanu vodu dodati bulgur, kuvati 15 minuta, a nakon toga dodati grašak i kuvati još 3 minuta. Bulgur i grašak procediti, pa začiniti dresingom od ulja, začina i limuna.

Beli mrs

100 g kajmaka
100 g ovčijeg sira
100 g mladog sira
100 g sjeničkog sira
1 kašičica ulja
1 kašičica ljute paprike

Način pripreme

Kajmak i sireve servirati na dasci, preliti uljem i posuti ljutom paprikom. Po želji, dekorisati seckanim prazilukom i ljubičastim lukom.

Zapečene jabuke sa suvim šljivama

2 zelene jabuke
3 suve šljive
100 g smeđeg šećera
50 speltinog brašna
100 g margarina s maslacem

Način pripreme

Suve šljive iseckati. Jabuke oljuštiti, a zatim ukloniti sredinu tako da ostane cela. Iseći šest kolutova, a ostatak jabuke iseći na kockice. Šljive iseći na žilijen. Kalupe dobro premazati margarinom s maslacem, posuti speltinim brašnom i smeđim šećerom. Na dno kalupa staviti jedan kolut jabuke, zatim puniti kalup masom od jabuka i šljiva, posipati ih sa malo šećera i brašna, pa pune kalupe zatvoriti kolutom jabuke. Na površinu koluta staviti kockicu margarina i peći u rerni na 200° C, 20 do 30 minuta, dok ne dobije zlatno žutu boju. Servirati sa listom nane.