

Hrskavi pauflek: Gastronomad – nova epizoda u subotu, 24. maja, u 15:50, na RTS 1

Svinjski stomak od davnina se koristi u evropskim kuhinjama i važi za specijalitet seljačkog porekla, koji se sporije priprema. U Francuskoj se često priprema kao poitrin de pork – pečen sporo, uz hrskavu kožicu i začinsko bilje, dok u Italiji postoji slična verzija – porketa, začinjena belim lukom, ruzmarinom i komoračem. U Aziji, naročito u Kini i Koreji, pauflek je, takođe, visoko cenjen i koristi se u jelima kao što su dong po rou ili samgyeopsal. Britanci imaju jednostavan, ali izuzetno ukusan način pripreme – sporo pečen sa hrskavom kožicom, često serviran uz pire krompir, karamelizovanu jabuku i pečeni crni luk.

Naš gastronomad Nikola Vučković pripremiće nam hrskavi pauflek pečen iznad povrća, tako da su sokovi mesa obogatili svaki zalogaj. Uz to poslužiće britanske prženice, koje su varijacija francuskih. U britanskoj verziji, hleb se umače u mešavinu jaja i mleka, prži na puteru i servira slano ili slatko. Prijatno gledanje!