

Letnja gastro avantura: Gastronomad – nova epizoda u subotu, 9. septembra, u 13:20, na RTS 1

Tek smo se vratili sa odmora, a već se javila nostalgija za lepim i opuštenim danima i ukusima i mirisima koje smo sačuvali u sećanju. Zato je naš gastronomad Katarina Petrović Kaja odlučila da nam ispriča priču o odmorima i jelima koje možemo da pripremimo kada se zaželimo ukusa sa letovanja – pravi nam pileći suvlaki.

Tokom leta, na odmoru, kampovanju ili pikniku u prirodi često se pravi roštilj na otvorenom, pa Kajin specijalitet može da bude idealan za pripremu van kuhinje. Suvlaki se pravi najčešće od svinjetine, a ponekad od piletine, ćuretine, jagnjetine ili govedine. To je, zapravo, marinirano meso nanizano na ražnjić i pečeno na roštilju. Tokom iskopavanja u gradu Fira, na grčkom ostrvu Santorini, otkriven je kameni roštilj sa postoljima za ražnjeve i posebnim otvorima za vazduh. Dakle, već oko 1500. godine pre nove ere Grci su pravili suvlaki pečen na žaru i verovatno preneli drugim narodima ovakav način pripreme mesa. Prijatno gledanje!