

Majstori iz prošlosti: Gastronomad – nova epizoda u subotu, 28. marta, u 14:45, na RTS 1

U novoj epizodi Gastronomada vraćamo se osnovama evropske kuhinje i jednoj od najvažnijih tehnika koja je oblikovala način na koji danas kuvamo – rolovanju mesa. Naš gastronomad Nikola Vučković pokazaće nam kako da od jednog chicken crown-a napravite kompletno jelo. Od kostiju kuva bogatu, aromatičnu supu koja je temelj svake dobre kuhinje. Od tog istog temeljca nastaje i sos – koncentrisan, pun ukusa, koji povezuje sve na tanjiru. Pileće grudi pažljivo otkoštava, puni smesom od mesa, hleba i svežih začina, a zatim ih rola u balotin i priprema tehnikom koja se koristi još od francuskih dvorskih kuhinja. Na kraju – zlatna, hrskava koža spolja i sočno, aromatično meso iznutra. Uz to priprema i kremasti pire koji zaokružuje celu priču i daje ravnotežu svakom zalogaju. Ovo nije samo recept. Ovo je lekcija iz tehnike, racionalnosti i poštovanja prema namirnici. Jedno pile. Tri jela. Tri veka kulinarske tradicije. Prijatno gledanje!