

Pašićeva mućkalica: Gastronomad, nova epizoda u ponedjeljak, 11. aprila, u 13:30, na RTS 1

Paprika je od davnina važila za izuzetno zdravu namirnicu, jer je bogata vitaminima i mineralima. Najstariji podaci o ovom povrću pronađeni su u Peruu i stari su više od tri hiljade godina. U Evropu su je doneli Španci početkom 16. veka i koristila se kao začim. U našu zemlju doneta je iz Turske u 17. veku, a u Vojvodini vodi poreklo iz Mađarske. U našim krajevima najzastupljenija je sorta slonovo uvo, krupnih i mesnatih plodova, u narodu poznatija kao ajvaruša. Njen pljosnati oblik čini je odličnom za pečenje, pa se ova vrsta najviše koristi za spremanje ajvara i zimnice. Paprika sadrži veliku količinu vitamina A, B i C, koji su važni za jačanje imuniteta, a bogata je i vitaminima E, B1 i B2.

Brojni su načini za pripremanje specijaliteta i zimnice od paprike, a naš gastronomad Katarina Petrović Kaja, u novoj epizodi Gastronomada, u ponedjeljak, 11. aprila, u 13:30, na RTS 1, napraviće nam veselu salatu sa ovom vrednom namirnicom i Pašićevu mućkalicu, koju je na izletištu Kraljevica kod Zaječara pripremila sa Zavišom Jankovićem. Pašićevu mućkalicu osmislio je ovaj vitez kulinartva i poklonio Zaječaru u znak sećanja na Nikolu Pašića koji je rodnom iz ovog grada.