Pečeni brancin iz Afrike: Gastronomad – nova epizoda u subotu, 31. maja, u 14:50, na RTS 1

U nadaleko poznatoj marokanskoj kuhinji, u kojoj se prepliću berberski, arapski, andaluzijski i francuski uticaji, najdragocenija je marinada. Šermula je upravo takva – aromatična pasta koja se koristi kao marinada, začin ili kao dresing. Koristi se vekovima, prvenstveno na obali Atlantskog okeana, gde su ribari razvili vlastite varijacije u kojima dominiraju peršun, korijander, beli luk, kumin, paprika i limun. Šermula u Maroku je popularna kao što je pesto u Italiji. Njena uloga nije da sakrije ukus ribe, već da ga naglasi i istakne. Šermula se tradicionalno koristi uz belu ribu, kao što su brancin ili orada, ali i uz školjke, lignje, čak i povrće. U siromašnijim krajevima još uvek se pravi u avanu, ručno, kako bi se svi ukusi nežno spojili.

Naš gastronomad Nikola Vučković priprema nam pečeni brancin sa šermulom, a kao dezert naučiće nas da napravimo basbusu. Najveća draž ovog kolača je sirup kojim se preliva nakon pečenja, često obogaćen ružinom vodom ili vodom cveta narandže, što mu daje taj tipično arapski ukus. Prijatno gledanje!