

Pečeni svinjski vrat na poljski način: Gastronomad – nova epizoda u subotu, 21. februara, u 14:45, na RTS 1

U ovoj epizodi Gastronomada putujemo u srce Poljske, zemlje bogate tradicije i snažnih, domaćih ukusa. Na meniju je pečeni svinjski vrat – sočan, aromatičan i sporo pečen, baš onako kako se priprema za nedeljni porodični ručak. Mariniran u senfu, belom luku, medu i jabukovom sirćetu, meso dobija savršen balans slatkog i pikantnog, dok se peče zajedno sa krompirom, lukom, šargarepom i jabukama, koje dodatno obogaćuju njegove prirodne sokove i mirise. Uz njega naš gastronomad Nikola Vučković priprema salatu od pečene cvekle – simbol poljske kuhinje i nezaobilazan prilog uz svinjetinu. Cvekla se spaja sa rukolom, orasima i sirom, uz lagani senf-dressing koji osvežava svaki zalogaj i daje tanjiru živu boju i karakter. Ovo jelo pokazuje kako Poljaci kombinuju jednostavne, sezonske namirnice sa bogatom tradicijom pripreme i poštovanjem prema hrani.

Poljska kuhinja je rustična, ali duboko emotivna – hrana je ovde znak zajedništva, porodične topline i nedeljnog okupljanja za stolom. Spoj pečenog mesa i sveže, kiselkaste salate donosi harmoniju ukusa i tekstura, dok mirisi iz rerne podsećaju na ono najvažnije – da se prava svečanost nalazi u jednostavnim trenucima provedenim zajedno. Prijatno gledanje!