

# **Pečenje za hladne zimske dane: Gastronomad – nova epizoda u petak, 17. januara, u 15:55, na RTS 1**

Pečeno svinjsko meso tradicija je u mnogim kulturama hiljadama godina unazad. Postoje brojni načini za pečenje svinjskog mesa, uključujući roštilj na otvorenoj vatri, u zatvorenim roštiljima na niskim temperaturama, ali i ukopavanjem mesa u zemlju sa užarenim kamenjem. Zimski period obiluje brojnim praznicima i porodičnim okupljanjima, pa je jedno od glavnih pitanja šta spremići za večeru. Evo predloga našeg gastronomada Nikole Vučkovića – rolovan svinjski laks kare, mariniran sa pestom od žalfije i urolan u suvi svinjski vrat, a zatim dinstan u vinu sa povrćem, pa na kraju pečen u rerni. Poslužuje se sa džemom od crvenog luka i pireom od celera. Prijatno gledanje!