

Pite sa Kozare: Gastronomad, nova epizoda u utorak, 7. juna, u 13:30, na RTS 1

Pavlaka je mlečni proizvod, popularan širom sveta. Koristi se kao dodatak jelima, supama, čorbama, sosovima, kremovima ili pecivima i testenini. Prvobitno se spremala samo od kravljeg mleka, ali danas se pravi i biljna zamena. Iako je poslednjih godina kritikovana zbog visoke energetske vrednosti, nutricionisti je preporučuju kod problema sa varenjem ili kod nekih bubrežnih oboljenja. Pavlaka je često i sastavni deo dijeta za lečenje čira, gastritisa ili nekih infektivnih oboljenja.

Na predivnoj obali Vrbasa, naš gastronomad Katarina Petrović Kaja, uz pomoć Dijane Strike i Ljiljane Ožegović iz sela Piskavica sa Kozare, pripremila je, po starom receptu, krajišku pitu sa Kočićevog Zmijanja i kljukušu sa belim lukom i kiselom pavlakom. Inače, u Piskavici često se organizuju događaji i okupljanja na kojima se predstavlja gastronomija tog kraja, a vredne žene pripremaju pite, sarme i druga domaća jela. Kao dodatak, Kaja, u novoj epizodi Gastronomada, u utorak, 7. juna, u 13:30, na RTS 1, pripremiće i vegansku pavlaku i punjeni krompir sa lososom i pavlakom.