

Srednjovekovna jela

Srednjovekovni biftek sa belim lukom

500 g junećeg bifteka
1 l rasola
3 čena belog luka
1 kašika mediteran ulja
 $\frac{1}{2}$ kašičice belog luka u granulama

Sos za biftek

3 dl crvenog vina
2 kašike meda
 $\frac{1}{2}$ kašičice kuhinjske soli
 $\frac{1}{2}$ kašičice bibera crnog mlevenog
50 g suvih vrganja
200 g kupina
1 kašika pšeničnog brašna tip 500

Način pripreme

Biftek iseći na kockice i potopiti u rasol od kupusa da odstoji, najbolje 24h u frižideru. Nakon toga, biftek izvaditi iz rasola i dobro ga osušiti, pa začiniti belim lukom i zaliti sa malo mediteran ulja. Na tiganju zagrejati ostatak ulja i pržiti kratko marinirane komadiće bifteka. Kad se meso proprži izvaditi ga iz tiganja i u isti tiganj sipati vino, med, kupine, unapred potopljene vrganje. Začiniti solju i biberom i na kraju dodati jednu kašiku brašna uz konstantno mešanje. Ostaviti sos da se redukuje i preliti meso prilikom serviranja.



Punjene suve šljive

200 g suvih šljiva
100 g oraha
100 g kozijeg sira
100 g slanine
1 ražani tost hleb

Način pripreme

Suve šljive potopiti u toplu vod da omekšaju. Kada omekšaju, izvaditi ih iz vode, ocediti i dobro osušiti. Koziji sir iseći na kockice, da mogu da stanu u šljivu. Orahe prepoloviti. Svaku šljivu napuniti jednom kockom sira, jednim komadom oraha i umotati u jedan list slanine. Pripremiti ih za pečenje i peći u zagrejanoj rerni na 180°C ,10-15 minuta. Tost hleb iseći na kockice i tostirati na tiganju. Zajedno servirati krutone sa punjenim šljivama.

Rastkova kruška u sosu od šumskog voća

3 veće kruške
1 limun
1 štapić burbon vanile

Sos

400 g šumskog voća
3 kašike meda
1 čašica višnjevače

Servis

50 g badema u listićima

50 g žutog šećera

Način pripreme

Kruške oljuštiti i odstraniti semenke. Blanširati ih u ključaloj vodi sa sokom jednog limuna i prepolovljenim štapićem vanile. U manju šerpu staviti šumsko voće, višnjevaču i med i kratko sve zajedno prokuvati. Blanširane kruške procediti i ocediti. Po tanjiru posuti šećer i listiće badema, preko poređati kruške i preliterati sosom od šumskog voća.