

Trapist – monaški specijalitet: Gastronomad, nova epizoda u utorak, 22. februara, u 13:25, na RTS 1

Sir trapist čest je gost na domaćim trpezama. Poreklom je iz Francuske, gde su počeli da ga prave monasi iz reda trapista. Preko Mađarske prenet je u Banja Luku, gde je uspešno nastavljena proizvodnja u manastiru ovog monaškog reda. Trapist je polutvrđi sir, napravljen od pasterizovanog kravljeg mleka i ima blagu aromu. Najčešće se jede uz voće ili vino, u Mađarskoj je i deo tradicionalnog doručka, a često se otopljen dodaje mesu ili povrću.

Katarina Petrović Kaja, u novoj epizodi Gastronomada, u utorak, 22. februara, u 13:25, na RTS 1, pokazaće nam kako da pripremimo zapečene svinjske kotlete sa trapist sirom.