

Vlašac – začin nad začinima: Gastronomad, nova epizoda u ponedeljak, 21. juna, u 12:20, na RTS 1

Vlašac je zbog nežnog i prijatnog mirisa veoma popularan začin u srednjoj i zapadnoj Evropi. Dodaje se supama, varivima od povrća i umacima, posebno onima na bazi jaja, pavlake ili jogurta. Sastavni je deo i začinskih mešavina, pa je tako obavezan sastojak francuske mešavine koja se koristi za razna topla i hladna jela, salate, omlete, pirinač i piletinu.

U našim krajevima koristi se od davnina, a poznat je i kao kozjak ili ljutika. Kao samoniklu biljku koristili su ga i kao zamenu za crni luk, a može da se suši ili zamrzne. U novoj epizodi Gastronomada, Katarina Petrović Kaja naučiće nas da pripremimo pesto sos od vlašca koji se sjajno kombinuje sa poširanim jajima i dimljenim lososom.

Nova epizoda Gastronomada u ponedeljak, 21. juna, u 12:20, na RTS 1.