

Živopisna dominikanska kuhinja: Gastronomad – nova epizoda u sredu, 12. februara, u 16:00, na RTS 1

Kuhinja Dominikanske Republike mešavina je afričkih, evropskih i domaćih, karipskih uticaja. Naš gastronomad Nikola Vučković vodi nas u ovu toplu, karipsku zemlju kroz eksploziju ukusa živopisne lokalne hrane. Banane i plantani imaju značajnu ulogu u karipskoj kuhinji, ne samo zbog svoje pristupačnosti, već i zbog nutritivnih vrednosti. Pastelon je tradicionalno jelo, poznato i kao "karipska lasanja." Glavni sastojak su plantani, koji su slični bananama, ali se uglavnom koriste kao povrće. Plantani se najčešće, dok su još zeleni, kuvaju, peku ili prže, dok zreli postaju slađi i mekši. Za pastelon plantani se prže i slojevito slažu poput lasanja, zajedno sa mlevenim mesom, sirom i začinima. Meso je obično začinjeno lukom, paprikom, paradajzom i belim lukom, dok sir dodaje kremastu teksturu.

Maharete je tradicionalni slatki puding, napravljen od kukuruznog skroba, kukuruza, mleka, šećera i začina poput cimeta i vanile. Tekstura mu je kremasta, a često se posipa cimetom kako bi mu se poboljšao ukus. Ova jednostavna, ali bogata poslastica obično se poslužuje ohlađena, kao desert posle obroka, a popularan je zbog blagog i slatkog osvežavajućeg ukusa. Prijatno gledanje!