- 1 bosiljak (oko 1,5 kg)
- 6 žlica maslinovog ulja
- 2 glavice luka
- 1 lka maslaca
- 2 žlice ulja
- čašica suhog bijelog vina
- 1 žlica soli
- 1 žlica papra

Zagrijte maslac i ulje u velikoj, dubokoj tavi i pokrijte poklopcem. Na umereno je stavite kuvati (u prijevodu: ili ako imate vremena, na izvoru je jako) oko 1. Nakon toga bude potrebno pažljivo miješanje, ali kuvajte mesa ukupno u sveukupno deset minuta. Ako se meso počne isušivati, dodajte malo vode, iako se to ne bi trebalo dogoditi ako ste lišće pokrijepili poklopcem. Kada kuvati meso dobro pomesite i posprinkljajte "kruh za" ogled, i malo ili u tavi i ostavite na strane. Na umereno dodajte krupno narezbu luka i ukuse naspremkati, pa ih pustite na vatri dvije, tri minute. Dodajte zatim vino i kuhajte jol nekoliko minuta, da prekipi. Vratite meso u tavu pa ga dobro ovaljajte u umak.

50 minuta / 80 kuna

[illegible] (oko pola minuta, miješajući).

Savjet: Upotrebu [illegible] ulja, [illegible] i [illegible] ili [illegible]. Na jaku vrućinu [illegible] u [illegible] drugačiji, aromatizirani [illegible]. Trebat je vam jaki kajenski papar, mljevena paprika, čili [illegible], kumin, [illegible]. Prvo na [illegible] ulju [illegible] jol [illegible] pa dodajte [illegible] luk. Nakon minuta, dvije, dodajte [illegible] i [illegible] ([illegible] najsočnije [illegible]). Ako želite [illegible] u [illegible], kuhajte ga oko 45 minuta.

15 minuta / 30 kuna

2 sata / 15 kuna

Vadičep

PIŠE **RENE BAKALOVIĆ**

Croatina Laguna Histria, vinogorje sapadne Istre, berba 2008., suho vino, 11,7 posto alkohola, 0,75 litara 34,99 kuna u Konzumu

Croatina se kod nas prvi put pojavljuje kao interesantna crnka. U rose izdanju tvrda se Hrvatska. Nad velikim znalcima Zdenko Turković drhne je da se radi o lažnoj sorti. Taj je stav ponovio njegov sljedbenik Nikola Mirošević, ali ipsa Sokolić smatra da se radi samo o sličnim sortama. U svakom slučaju, croatina ima dugu talijansku tradiciju iako se - tipično - nigdje u talijanskoj literaturi ne spomenje bilo kakva poveznica s Hrvatskom. U našim okolnostima Istrska bi mogla biti antipod plavcu mali; lagano tijelo, laki voćni okusi nanoprst mirisnom glasu. Upravo se taj pristup pičkosti ogleda i u ovom vinu područja Laguna i upravo ovim vinom Croatina bi mogla biti antipod plavcu mali; lagano tijelo, laki voćni okusi nanoprst mirisnom glasu. Upravo se taj pristup pičkosti ogleda i u ovom vinu područja Laguna i upravo ovim vinom Croatina

Marenda uz srdele i žmul Croatine Lagune Histrije primjeren je iskaz recesijskog domoljublja

Rose La vie en rose, vinatija Degrassi, vinogorje Slavonska podne Istre, berba 2010., suho vino, 12,5 posto alkohola, 0,75 litara 67,98 kuna u Vrutku

Već na početnu vinsku preporuku u Istri tkanom Degrassi stekao je uglednu vinsku kuću koji voli saditi brojne sorte kako bi razne ideje o kupaćanu sam iskušao u praksi. U ovom je slučaju ideja jasna i dosledno provedena. Svježina lakih kiselina u folku i vjerne aromu crnog pinota u snažnom tijelu merlota dopili su se u dobrom konceptu realizirati u lakoj lepteni varijanti. Rosa berba upravo u ovo doba godine, početkom u tuskan, u konačnici: prvo rađikasto vino ove vinarije. Dosadašnji Mesnar promotor Sinilia Skarica preporuča dvije temperature posluživanja na "en rose" ulizke u ovom letarskom ilikanju: lapod deset stupnjeva za aperitiv, kojl stupanj imaf za originalne gastronomske ulizke predjela. Uz srčeje kamenice poslužite malo šumskog voća, nalbolje malina, prelfade šlinla.

Rose pjenušac Šember, plešivičko-okićko vinogorje, berba 2008., suho vino, 12 posto alkohola, 0,75 litara akcijska cijena 120 kuna u vinotoci Jakobe i rude u Zagrebu

Rađikasto vinska tema u ovom broju dovedime do vrhunca u pjenušavom roseu Zdenka Šembera. Njezina svijetla rađikasta boja i fino perlanje privlače pogled. Potom mirude cvjetni mirisi. Prvi gutljaj osvaja ugodom svježine koja se besprekorno odvitala u ove tri godine odležavanja. Svaki sljedeći otkriva bogata prirtu dozemlji aroma koje je Zdenko i odnjegovao kvalitetti samo jedna sorta: pinot crni. Ulazi u ovom vrlo osobnom pjenušcu mogli bi trajati u beskraj kada se ne bi radilo o vrlo ograničenim količinama zalihe berbe 2008. Kompleksnost Šemberova pjenušca poziće sommelijere i kuhare na potraga za savršenom pratnjom na jelovniku. Karlo Gjurasek odlučio se za srčeje sirovu trilju koja je samo "provukao" kroz ark kreatora. Na tapiteru je na fine trilje poslužio crni smokvu.●

La vie en rose pasat će uz svježe kamenice i šumsko voće, a Rose pjenušac Šember uz sirovu trilju i smokvu