



Najveća imena hrvatske gastrologije
Stevo Karapandža i Veljko Barbieri savjetuju što i kako kuhati

MALE TAJNE

KARAPANDŽA

Za fašnik i u kuhinji treba biti veselo

Krafne ili uštipci za maškare mogu biti punjeni marmeladama, sirom, jabukama, suhim šljivama – ili umočeni u čokoladu

Stevo Karapandža

stevo.karapandza@vecernji.net

Za pripremu uštipaka potrebno vam je vrijeme. Umiješano tijesto od kvaska treba pokriveno ostaviti na sobnoj temperaturi da odstoji oko dva sata, dok se volumen ne udvostruči. Za fritiranje najbolje koristite ulje od kikirikija jer je neutralnog okusa ili specijalno ulje za fritiranje. Idealna je temperatura

175 °C, a ulje se može koristiti 8-10 puta. Kad ulje potamni ili se stvori pjenica, svakako ga treba promjeniti i nikako ne dodavati sveže ulje. Ako pržite u širokoj posudi s debelim dnom, tada je napunite do polovice uljem koje postupno ugrijte do temperature za fritiranje. Ne stavljajte puno komada odjednom kako se ulje ne bi naglo ohladilo. Kad tijesto dobije svjetlosmeđu boju, stavite ga na papir da se upije masnoća te još vruće

pospite šećerom u prahu ili kristalnim šećerom. Uštipci mogu biti punjeni različitim marmeladama, kremom od vanilije, sirom, jabukama, suhim šljivama ili umočeni u čokoladu. Veća je mjesec maškara, a kako je fašnik jednom u godini, tako i u kuhinji može biti veselo.



S Vegetom se bolje jede!



KRAFNE S MARMELADOM

* 500 g brašna, 30 g kvaska, 1 1/4 dl mlijeka, 1 1/4 dl vode, 60 g šećera, 2 jaja, sol, 50 g maslaca, 1 bjelanjak, 5-6 žlica marmelade od malina ili jagoda, ulje, 6-8 žlica šećera
Pomiješajte mlijeko s vrućom vodom te dodajte kvasac, a potom 4 žlice brašna. Pokrijte mokrom krpom i ostavite na toploj pola sata. Preostalo brašno izmiješajte sa šećerom i prstohvatom soli te u sredini napravite udubljenje u koje umutite jaja te dodajte komadiće maslaca i kvasac. Tijesto dobro izmiješajte pa ga ponovo prekrijte vlažnom krpom i ostavite na toploj oko 90 min. Razvaljajte na deblinu od centimetra pa izdubite krugove promjera 4 centimetra. Na polovicu krugova stavite malo marmelade, a rubove premažite bjelanjakom. Potom poklopite drugim tijestom te pritisnite rubove. Krafne ostavite pokrivene krpom 15 minuta. Ispržite u vrućem ulju dok ne postanu zlatnožute.

UŠTIPCI SA SIROM

* Za tijesto: 300 g brašna, 1/2 žičice soli, 4-5 žlica šećera, 1/2 naribane korice limuna, 50 g maslaca, 1 jaje, oko 1 dl mlijeka, 20 g kvaska. Nadjev: 125 g svježeg sira, 1 žutanjak, 3 žlice šećera, 2 žlice kandirane naranče, 1/2 naribane korice naranče, 75 g mljevenih oraha. Ijos: 1 bjelanjak, 4 žlice šećera, malo cimetra. Pomiješajte brašno sa soli, šećerom i koricom limuna. Dodajte maslac, jaje i u mlijeku rastopljeni kvasac. Umijesite glatko tijesto, pa pokriveno ostavite oko 2 sata. Za nadjev sir pomiješajte sa žutanjom te dodajte šećer, koricu naranče, nasjeckanu kandiranu naranču i orah. Tijesto razvaljajte na deblinu 3-4 mm te izrežte komade od 10x10cm. Na sredini stavite nadjev, rub premažite bjelanjakom, preklopite. Uštipke pokrijte krpom i ostavite oko 15 min, a potom ih u vrućem ulju zlatnosmeđe propržite, ocijedite i uvaljajte u šećer s cimetom.



Nadjeveni kotleti

Hrvatski specijalitet od kotleta nadjevenih šljivama modernizirajte Vegetom Twist svinjetinu i poslužite uz široke rezance, najbolje domaće!

Sastojci za 4 osobe

800 g svinjskih kotleta sol
200 ml vrhnja za kuhanje 1 žličica Gussnela Dolcela
50 ml bijelog vina vruća voda za podlijevanje
60 g maslaca 2 žličice šećera

1 žličica Vegeta Twist svinjetina 50 g oguljenih popećenih badema

120 g pancete narezane na duge i tanke ploške 100 g suhih šljive bez koštice bijeli papar

Za prilog:

400 g širokih rezanaca

Posluživanje
Uz nadjevene kotlette poslužite kuhanje široke rezance.

Savjet

Kotlette koje ste zarezali, tj. pripremili džep za nadjevanje, prije nadjevanja dobro potucite batom za meso.

coolinarika.com
HRANA, ZABAVA, DRUŽENJE - UVJEK SA SRCEM

DOBRA VINA



Zagreb, Green Gold Centar
Radnička cesta 52
Zagreb, Centar Antunović
Zagrebačka av. 100a
Rijeka, Riva 20a
Zadar, City Galleria

Internet trgovina
www.dobravina.hr

DOBRA VINA NAJBOLJE CIJENE

Graševina Zdjelarević,
Slavonija, 2010.

bijelo suho, 13,0 vol% alc, MPC 46,90 kn

Vino je lijepog i skladnog karaktera, tipičnih sortnih osobina koje asociraju aromom na zelenu jabuku, dunju i vinogradarsku breskvu. I dalje vrlo svježe s dobrim omjerom alkohola i kiselina. Okus blag i dugotrajan. Poslužiti ohlađeno na 10 stupnjeva uz tjesteninu, laganija mesna jela, slani štrudl od sira...



Veedha Sogevinus,
Douro - Portugal, 2009.
crno suho, 13,5 vol% alc, MPC 49,90 kn

Vino je intenzivne crvene boje, raskošne arome koncentrirane tamne šljive, zrele smokve i crne višnje u kojoj se osjećaju note čokoladnog moussea. Na nepcu je gusto, s notama vrhnja i lješnjaka u dugom završetku. Poslužiti ohlađeno na 16 stupnjeva uz pečenu svinjetinu ili druga jela od pečenog mesa.



Viognier Contarini,
Degrassi, Istra, 2009.

bijelo suho, 12,5 vol% alc, MPC 69,90 kn

Vino je sljmanato-žute boje ili blago zlatne, sa zelenkastim odsjajem. Na nosu se osjeća miris zelene jabuke, breskve i grejpa, mineralnih i zemljanih tonova, a kasnije se otvara i miris ljubičice. Okus je mek, pun i orašast uz topli završetak. Za sve ljubitelje aromatičnijih vina - obvezno kušati. Poslužiti ohlađeno na 10 stupnjeva uz glavnja jela od bijelog mesa, a dobro će popratiti i istarski pršut.



VEĆERNJAKOV VINSKI VODIĆ

Pripremio Vito Andrić

Sivi pinot na kušnji – kakav je pravi, što zaista pruža?

Odradili smo novi ciklus ocjenjivanja vina u našem putokazu potrošačima. Imali smo 25 uzoraka, domaćih i uvoznih vina, danas su u prvome planu sivi pinoti. Uobičajeno je da od tog grožđa, iako crvenog, dobivamo bijela vina, pogotovo je talijanski pinot grigio poznat po ekstremnom izbjeljivanju, pa su često boje takvih vina – bezbojne, vodenaste. No, i na Plešivici je pokazano što je pravi sivi pinot atraktivne ružičaste boje, k tome napravljen u skladu s podnebljem i zapravo klasičnim postupkom, brižno njegovan, i dakako u malim, to vrednjim količinama. A kad smo već kod ružičastih vina, naše priznanje opet i jednom izvrsnom istarskom, dobrodošlom roseu, i to sa sjajnom cijenom. Vino je rođeno iz jedne od klasičnih crnih sorata, caberneta sauvignona, pravi užitak u raznim prigodama, još jedan dokaz za uspjelu i aktualnu renesansu ružičastih vina u domaćoj sve bogatijoj i kvalitetnijoj ponudi.



Ružičasta boja znak izvornosti

Sivi pinot
Kurtalj
2009.
D. Kurtalj
Plešivica
Alkohol 14,1%
Cijena 75 kn
Dolac



Odlčna, prirodna ružičasta boja. Iskreno, izvorno vino. Snažno, mišićavo, kompleksno, sočno, puno, kremozno. Toplo, traje. Karakterno, ručni rad.

Iskreno i jednostavno

Pinot sivi
Bolfan Libertin
2010.
Vinarija Vinski vrh
Hrašćina
Alkohol 13,2%
Cijena 70 kn
Vrutak



U okusu slasno, kremozno, solidne strukture. Korektno, iskreno, dosta ravno. Kremasto i pomalo medasto.

Pitko, lagano, slatkast okus

Pinot Grigio
Terre Piane
2009.
T. Ornella Bellia
Italija
Alkohol 12,5%
Cijena 34,90 kn
Dobra vina



Harmonično. Ponešto cvjeća u nosu, lagani medast okus. Pitko, ugodno, još živo, ali i na zalasku. Tehnički korektno, ne osobito uzbudljivo.