

Recepti po preporuci kuhinje hotela "Stari Banat": Banatsko gurmansko pismo

Banatsko gurmansko pismo

Priprema:

Laks kare prosušiti, odstraniti opne i izlupati dobro. Na pripremljeno meso ređamo kulen pa listiće kačkavalja pa opet kulen, zatvaramo tako što prebacujemo krajeve ka sredini jedan preko drugog da izgleda kao pismo.

Meso pečemo na ploči sa obe strane oko 10 minuta, za to vreme pripremimo sos tako što u istopljeni maslac dodamo praziluk i kajmak, proprzimo oko minut pa dodamo brašno i sve nalijemo fondom. Krompiriće isečemo na kriške i ispžimo u vreloom ulju , začinimo po ukusu.

Jelo serviramo toplo, a naš predlog je da uz Banatsko gurmansko pismo poslužite i crno vino "Život teče" vinarije Zvonko Bogdan.



Banatsko gurmansko pismo

Namirnice:

300g laks karea

100g kulena

100g kačkavalja

80g slanine pančete

200g krompira

So

Biber

Za sos

30g maslaca

30g praziluka

50kg kajmaka

2dl bujona

So

Biber