

# Recepti kuhinje hotela Stari Banat: BANATSKA GONDOLA, VENECIJA NA TAMIŠU

BANATSKA GONDOLA, VENECIJA NA TAMIŠU

Opovo, 15. septembar 2020;

Priprema: od brašna i ostalih namernica umesiti testo, ujuškati loptice i ostaviti da odstoje 1h. Na maslinovom ulju dodati pileći file, crni luk, i papriku i dinstati oko 5 minuta. U smesu dodati čeri paradajz i nastaviti sa dinstanjem oko 2 minuta, dodati kečap, pustiti da proključa i skloniti sa vatre. Od testa oblikovati gondole, premazati kečapom i naneti smesu od paprike i piletine. Gondole posuti rendanom mocarelom i parmezanom, zapeći u rerni 10 minuta na 220 stepeni. Servirati toplo uz belo vino Chianti classico.



Namirnice;

150g pilećeg fila,

150g paprike šilje,

30g crnog luka,

70g čeri paradajza,

50g kečapa,

50g mocarele,

30g parmezana,

maslinovo ulje,

so

biber

Za testo:

300g brašna,

10g kvasca,

2dl vode,

3g soli,

2kg šecera,

1g maslinovog ulja.