

Namaz od oslića na domaćoj tostiranoj focacci s rotkvicama, krastavcem, limunom i koprom

 NAČIN PRIPREME
Jednostvna priprema

 VRIJEME PRIPREME
> 60 min

 BROJ NAMIRNICA
18

Sastojci

0,5 kg smrznutog ili svježeg filea oslića

100 g milerama

1 limun

lovorov list

1 luk

2 režnja češnjaka

0,2 l bijelog vina

grančica ružmarina

par grančica peršinova lista

par rotkvice

komadić svježeg krastavca

grančica kopra

maslinovo ulje

soli

papar

500 g glatkog brašna

300 ml vode

15 g svježeg kvasca



Recept by chef Melkior Bašić.

Prvo spravljamo focacciu. Pomiješamo brašno i sol. U drugoj posudi pomiješamo mlaku vodu i kvasac pa dodamo par kapi maslinova ulja. Spojimo mokre i suhe sastojke i dobro ih zamijesimo. Tijesto razvučemo u plehu koji smo prethodno premazali maslinovim uljem. Pustimo ga da se diže oko sat i pol. Kada se tijesto digne, prstima izbodemo rupe i pošpricamo ga vodom. Pustimo ga da se diže još 20 minuta, poškropimo maslinovim uljem i pečemo 20 minuta na 250 °C.

Kada je pečena, focacciu izvadimo iz pleha i ostavimo je da se hlađi. Ohludenu focacciju narežemo na ploške koje tostiramo.

Nakon što je focaccia gotova, bacamo se na pripremu namaza. Bijelo vino (0,2 L) zakuhamo s isto toliko vode, lovorovim listom, na četvrtine narezanim lukom, drobljenim češnjakom, ploškom limuna i ružmarinovom grančicom. Tekućinu lagano posolimo. Kada zakipi, uronimo file oslića i kuhamo oko 10 minuta pa pustimo da se sve ohladi.

Kuhani oslić zatim izvadimo i u posudi za miksanje razradimo štapnim mikserom. Dodamo malo tekućine od kuhanja i par kapi maslinova ulja da dobijemo gusti namaz. Namaz začinimo sokom od limuna, soli, paprom i sjeckanim peršinovim listom. Dodamo mileram i promiješamo kako bi namaz postao kremast.

Namazom od oslića debelo premazati tostiranu focacciju i ukrasiti ploškama rotkvice i krastavca te listićima kopra.

Dobar tek!

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici

