

Namaz od oslića na domaćoj tostiranoj foccci 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 rotkvica
komadić svježeg krastavca
grančica kopra
maslinovo ulje
sol
papar
500 g glatkog brašna
300 ml vode
15 g svježeg kvasca

Nutritivne vrijednosti



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 hladi. Ohlađenu focacciu 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 miksiranje 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 focacciu i ukrasiti ploškama rotkvice i krastavca te listićima kopra.

Dobar tek!

Skeniraj za prikaz na web stranici

