AutorLuka Andrišić
ShareTweetSaveEmail
1

Iako nisu za svačiji ukus, slatko-slane kombinacije jela golicaju maštu i nepca ljudi diljem planete. Evoluirajući kroz stoljeća i tekovine civilizacija takva jela su u ovoj ili onoj varijanti prisutna u svim kuhinjama svijeta. Nekima nespojive, nekima omiljene, fuzije slatko-slanih okusa dolaze u brojnim kombinacijama tjerajući nas svaki put da ih iznova kušamo, promišljamo, volimo ili ne volimo. Jedna od meni omiljenih takvih fuzija okusa je spoj mesa pečene peradi i slatkih umaka na bazi šumskog bobičastog voća poput kupina, borovnica ili brusnica koje zbog svoje trpkosti idealno komplementiraju slatke umake pružajući novu dimenziju okusa i gastronomskih užitaka.

2

Dodatni pribor:
• Blender

3

Pažljivo odvojite i spustite kožu s bataka tako da ostane pričvršćena za donji uži dio bataka. Meso lagano zarežite nožem te dobro posolite. Nakon 10 min premažite debljim slojem Zvijezda majoneze tako da cijeli batak bude prekriven. Nakon toga vratite kožu tako da prekriva sloj majoneze koja će batku dati potrebnu sočnost i svoju prepoznatljivu aromu. Kožicu učvrstiti s čačkalicama kako se ne bi spustila tijekom pečenja. Batake peći između sat i pol i dva sata u pećnici na 200°C u poklopljenoj keramičkoj posudi s malo vode i mladim češnjakom. Zadnjih pola sata pecite otklopljeno, svako malo premazivajući batake s otopljenom masnoćom.

4

Mlince u komadu potopite vrelom vodom te ih nakon 5 minuta ocijedite i izrežite na trake. Premažite ih masnoćom od pečenja te ih vratite u ugrijanu pećnicu na 5 minuta. Držati na toplom do serviranja.

5

Začine (cimet, piment, zvjezdasti anis i list lovora) stavite u vrećicu za čaj te stavite u posudu s medom i šalicom vode. Kuhajte na laganoj vatri 15 minuta, dodajte brusnice te sve zajedno kuhajte još 5 minuta. Maknite s vatre, bacite vrećicu sa začinima te preostalu smjesu usitnite u blenderu te pomiješajte s dvije žlice Zvijezda majoneze koja odlično ide u ovoj kombinaciji. Ostavite par cijelih brusnica kasnije za dekoraciju.

6

Na dno dubokog tanjura izlijete dobiveni umak od brusnica toliko da pokrije dno. Na umak stavite mlince i preko toga pečeni batak. Uz ovo jelo odlično ide lagano začinjena zelena salata. Učinite da i vama život bude sladak uz ovaj fini batak.

Slatki atak na zlatni batak

2 kom. manja pureća batka
1 kom. pakiranje mlinci 0,25 kg
0,25 kg svježe zamrznute brusnice
4 jušna žlica cvjetnog meda
4 jušna žlica Zvijezda majoneze

3 kom. zvijezdasti anis
10 kom. zrna piment
2 kom. cimet u štapiću
4 kom. svježeg lista lovora
1 kom. mladi češnjak
sol

NAMIRNICE

2 kom. manja pureća batka
1 kom. pakiranje mlinci 0,25 kg
0,25 kg svježe zamrznute brusnice
4 jušna žlica cvjetnog meda
4 jušna žlica Zvijezda majoneze
3 kom. zvijezdasti anis
10 kom. zrna piment
2 kom. cimet u štapiću
4 kom. svježeg lista lovora
1 kom. mladi češnjak
sol

Način pripreme

1

Iako nisu za svačiji ukus, slatko-slane kombinacije jela golicaju maštu i nepca ljudi diljem planete. Evoluirajući kroz stoljeća i tekovine civilizacija takva jela su u ovoj ili onoj varijanti prisutna u svim kuhinjama svijeta. Nekima nespojive, nekima omiljene, fuzije slatko-slanih okusa dolaze u brojnim kombinacijama tjerajući nas svaki put da ih iznova kušamo, promišljamo, volimo ili ne volimo. Jedna od meni omiljenih takvih fuzija okusa je spoj mesa pečene peradi i slatkih umaka na bazi šumskog bobičastog voća poput kupina, borovnica ili

brusnica koje zbog svoje trpkosti idealno komplementiraju slatke umake pružajući novu dimenziju okusa i gastronomskih užitaka.

2

Dodatni pribor:
• Blender

3

Pažljivo odvojite i spustite kožu s bataka tako da ostane pričvršćena za donji uži dio bataka. Meso lagano zarežite nožem te dobro posolite. Nakon 10 min premažite debljim slojem Zvijezda majoneze tako da cijeli batak bude prekriven. Nakon toga vratite kožu tako da prekriva sloj majoneze koja će batku dati potrebnu sočnost i svoju prepoznatljivu aromu. Kožicu učvrstiti s čačkalicama kako se ne bi spustila tijekom pečenja. Batake peći između sat i pol i dva sata u pećnici na 200°C u poklopljenoj keramičkoj posudi s malo vode i mladim češnjakom. Zadnjih pola sata pecite otklopljeno, svako malo premazivajući batake s otopljenom masnoćom.

4

Mlince u komadu potopite vrelom vodom te ih nakon 5 minuta ocijedite i izrežite na trake. Premažite ih masnoćom od pečenja te ih vratite u ugrijanu pećnicu na 5 minuta. Držati na toplom do serviranja.

5

Začine (cimet, piment, zvjezdasti anis i list lovora) stavite u vrećicu za čaj te stavite u posudu s medom i šalicom vode. Kuhajte na laganoj vatri 15 minuta, dodajte brusnice te sve zajedno kuhajte još 5 minuta. Maknite s vatre, bacite vrećicu sa začinima te preostalu smjesu usitnite u blenderu te pomiješajte s dvije žlice Zvijezda majoneze koja odlično ide u ovoj kombinaciji. Ostavite par cijelih brusnica kasnije za dekoraciju.

6

Na dno dubokog tanjura izlijete dobiveni umak od brusnica toliko da pokrije dno. Na umak stavite mlince i preko toga pečeni batak. Uz ovo jelo odlično ide lagano začinjena zelena salata. Učinite da i vama život bude sladak uz ovaj fini batak.

Slatki atak na zlatni batak
NAMIRNICENačin pripreme