

Asteriks

ASTERIKSOVE GOZBE

**TiBO
ViLANOVA**

FOTOGRAFIJE
**NiKOLA
LOBESTAEL**



ARANŽMANI
**SOAZiK
ŠOMEL DE
VARANJ**

40 RECEPATA iNSPiRiSaniH
ASTERIKSOViM i OBELIKSOViM
PUTOVANjIMA

Čarobna knjiga

◊ GALSKE GOZBE ◊







ZA 4 OSOBE

VREME ZA PRIPREMU: 20 MIN.

VREME ZA KUVANJE: 11 MIN.

SLOŽENOST



SASTOJCI

- 4 jajeta
- 1 supena kašika vinskog sirćeta
- 8 organskih paradajza
- 2 zelene paprike
- 1 stabljika celera
- 4 mlada luka
- 4 srca artičoka iz marinade od bibera, sirćeta i ulja
- 12 fileta svežih inćuna
- 4 šake mešavine salata
(zelena salata, endivija, crveni radič, listovi valerijane, rukola...)

- 100 g zelenog boba
- Kora od 1 organskog limuna
- 8 listova svežeg bosiljka
- Maslinovo ulje

ZA VINEGRET

- 3 supene kašike maslinovog ulja
- 1 supena kašika soka od limuna
- So i biber

SALATA iz NICE

PARADAJZ, PAPRIKA, JAJA I FILETI GRILOVANIH INĆUNA

Neki će reći da salata iz Nice treba da sadrži samo paradajz, sveže ulovljene inćune i maslinovo ulje. Bio sam tako slobodan da dodam i druge namirnice karakteristične za tu regiju, poput zelenog boba, artičoka ili limuna iz Mantona. Evo kako se ova salata pravi na Bretonskom šetalištu!

 Počnite pripremanjem jaja. U jednu posudu stavite led i ulijte malo hladne vode, a u drugoj zagrejte vodu do ključanja. U ključalu vodu uronite jaja i pustite da se kuvaju 6 minuta. Zatim ih rupičastom kašikom izvadite iz vrele vode i odmah ih uronite u ledenu. To će zaustaviti kuvanje.

 Dodajte jednu supenu kašiku vinskog sirćeta u ledenu vodu i nakon 2 minuta oljuštite jaja. Sirće će delovati kao kiselina i pomoći će da ljuska omekša, pa ćete je lakše odvojiti od jajeta. Ostavite jaja sa strane.

 Zatim pripremite povrće: operite ga i osušite. Paradajz isecite na kockice. Rasporedite ga na malom tanjiru i pospite ga prstohvatom soli, koja će ga podstaći da se ocedi i omekša.

 Paprike očistite od semenki i tanko ih narežite. Tanko isecite i stabljike celera, mladog luka i srca artičoka. Ostavite povrće po strani dok riba ne bude gotova.

 Sipajte malo maslinovog ulja u tiganj i zagrejte ga na umerenoj temperaturi. Kad se ulje dobro zagreje, filete inćuna stavite u tiganj i pecite ih 1 minut sa svake strane. Zatim ih izvadite.

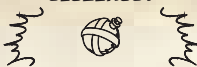
 Pripremite preliv vinegret tako što ćete pomešati sve sastojke, pa predite na serviranje.

Serviranje: U 4 činije rasporedite mešavinu salata, jaja, kockice paradajza, paprike, celera, mladog luka i srca artičoka. Ubacite i sirovi zeleni bob i ispečene filete inćuna. Narendajte koru limuna, pa dodajte lišće bosiljka povrh svega. Zalijte prelivom od sirćeta i limuna i uživajte!



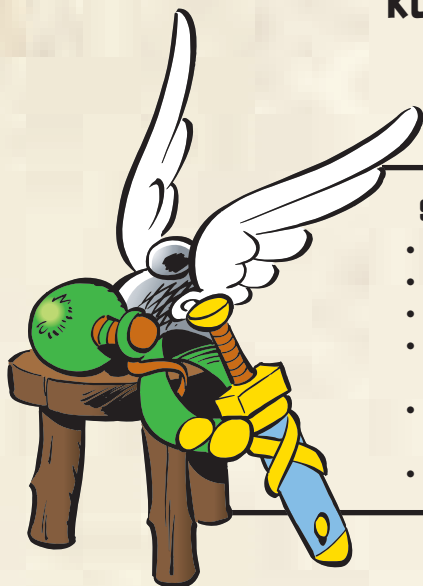


SLOŽENOST



PEČENA KOLENICA iz LUTECIJE

KOLENICA U PIVU PEČENA U PEĆNICI



SASTOJCI

- 1,2 kg kolenice s kostima
- 3 supene kašike senfa
- 3 supene kašike tečnog meda
- ½ ravne kašičice đumbira u prahu
- ½ ravne kašičice kumina u prahu
- 10 listova peršuna
- 750 g crnog luka
- 1 kg paškanata
- 1 veza blitve
- 100 g maslaca
- 50 cl svetlog piva
- 1 l domaćeg bujona od povrća (pogledajte *Kuvarske trikove* na strani 49)

Regija Lutecije, glavnog grada Galije, i danas je slavna po kvalitetu kolenica. Poenta ovog recepta jeste da meso, kuvano u pivu, omekša pomoću meda, a da dobije aromu zahvaljujući kuminu. Nema sumnje da je ovo jelo vredno da putnik namernik samo zbog njega svrati do... Galije.

 Rernu zagrejte na 180° C (termostat 6).

 Počnite pripremanjem kolenice. Nožem zasecite masne delove praveći četvrtaste džepove. U činiji izmešajte senf, med, đumbir, kumin i usitnjen peršun. Kolenicu stavite u činiju s marinadom i ostavite je da odstoji dok pripremate povrće.

 Oljuštite luk i isecite ga na tanke listove. Oljuštite paškanat i isecite ga na kockice. Operite blitvu, odvojte drške od lista. Lišće ostavite, a drške preseците napola.

 U šerpi, na tihoj vatri, otopite 100 g maslaca i dodajte luk, paškanat i drške od blitve. Pustite da se sve malo prodinsti na maslacu, a zatim dodajte

lišće blitve. Neka se sve prži na umerenoj vatri oko 5 minuta, a zatim izvadite i prebacite u tepsiju. Ostavite nekoliko minuta.

 U šerpu stavite kolenicu i pržite je sa svake strane od 3 do 5 minuta. Nalijte pivo i pustite da se krčka još 3 minuta. Dodajte bujon od povrća.

 Izvadite meso iz šerpe i stavite ga u tepsiju preko povrća. Sve prelijte sadržajem šerpe i stavite u rernu. Neka se peče 1 sat i 20 minuta.

 Serviranje: Poslužite dok je vruće, s kriškom finog domaćeg hleba i majonezom (pogledajte *Kuvarske trikove* na strani 85), u koji možete dodati med i začine.





ZA 4 OSOBE

VREME ZA PRIPREMU: 20 MIN.

TREBA DA ODOSTOJI: 2 H

VREME ZA KUVANJE: 30 MIN.

PRIBOR

SECKALICA

KINESKA CEDILJKA

SLOŽENOST



SASTOJCI

ZA VALJUŠKE

- 25 cl punomasnog mleka
- 50 g maslaca
- 250 g brašna
- 200 g otkoštene štuke
- 4 cela jajeta + 2 belanca
- ½ kašičice soli
- ½ kašičice bibera
- ½ kašičice muskatnog oraščića

- 150 g maslaca otopljenog na sobnoj temperaturi

ZA SOS

- 2 supene kašike iseckanog paradajza
- 80 cl čorbe od jastoga
- 20 cl pavlake za kuvanje
- 4 lista žalfije
- 2 supene kašike narendanog parmezana

VALJUŠCI iz LUGDUNUMA

VALJUŠCI OD GRATINIRANE ŠTUKA, SOS OD JASTOGA I PARMEZAN

Valjušci iz Liona spadaju među najčuvenija jela iz tog grada, inače poznatog po gastronomiji. Iako recept deluje komplikovano, znajte da to samo tako izgleda. Jednako je lako napraviti ovo jelo kao i izgubiti jednu rimsku trupu u lavirintu Lugdunuma. Uverićete se u to zahvaljujući ovom receptu za valjuške s brzim sosom od jastoga.

 Najpre napravite valjuške: u šerpu uspite mleko i dodajte maslac. Zagrevajte na tihoj vatri dok se maslac potpuno ne otopi i ne pomeša s mlekom. Sačekajte da proključa, pa dodajte brašno. Skinite s vatre i žustro mešajte dok ne dobijete homogenu smesu.

 Šerpu vratite na umerenu vatru i nastavite da mešate dok smesa ne dobije konzistenciju suvog testa. Stavite testo u činiju, prekrijte ga prijanjajućom folijom i ostavite u frižideru najmanje 1 sat.

 Zatim napravite nadev od štuke. Isecite štuku na krupnije komade. Isitnite ih u seckalici ili pomoću štapnog miksera. Dobijenu smesu prebacite u cediljku i pritisnite je špatulom. U blender ubacite smesu od ribe, belanca, testo iz frižidera, so, biber i muskatni oraščić. Namestite umerenu brzinu i dodajte cela jaja, jedno po jedno. Dodajte omekšali maslac i mutite dok ne dobijete homogenu, penastu smesu. Prekrijte prijanjajućom folijom i ostavite u frižideru 1 sat.

 Zagrejte rernu na 220° C (7-8 na termostatu).

 Sada oblikujte i skuvajte valjuške. U veliki lonac uspite vodu, posolite je i zagrejte do ključanja. Dvema supenim kašikama hvatajte i oblikujte testo u valjuške i ubacujte ih u ključalu vodu. Pustite da se 6 minuta kuvaju s jedne strane, pa ih okrenite da se kuvaju još 6 minuta s druge strane.

 Pomoću rupičaste kašike izvadite valjuške i stavite ih na ubrus da se ocede. Zatim ih poredajte u tepsiju.

 Dok se valjušci kuvaju, pripremite sos od jastoga. U šerpu izručite komadiće paradajza, čorbu od jastoga i pavlaku za kuvanje. Zagrejte na tihoj vatri uz stalno mešanje. Ako je potrebno, začinite.

 Sos prelijte preko valjušaka i preko svega poredajte listove žalfije. Pospite parmezanom i ostavite da se peče u rerni 15 minuta. Jedite dok je vruće.

SLOŽENOST



ŽELATININA VEGETARIJANSKA SUPA

ŠUMSKA KREM SUPA OD ARTIČOKA I LEŠNIKA



SASTOJCI

- 500 g srca od artičoka
- 350 g krompira za čorbu
- 3 glavice crnog luka
- 50 g poluslanog maslaca
- 50 cl domaćeg bujona od povrća (pogledajte *Kuvarske trikove* na strani 49)
- 10 cl pavlake za kuvanje
- Ulje lešnika
- 4 supene kašike mladog krem sira
- 4 kafene kašičice usitnjenog peršuna
- So, biber

PRIBOR

- Štapni mikser

Ko može bolje od majke da izleči Obeliksa od zavisnosti od divljih svinja? Želatina sprema ukusni potaž od artičoka iz Armorike, fino i zdravo jelo začinjeno uljem lešnika. Pravi delikates!



Počnite pripremom povrća. Operite srca artičoka i isecite ih na kockice. Oljuštite krompir i isecajte ga na kockice (dimenzija 2 mm). Oljuštite crni luk i isecite ga na tanke listiće.



Otopite maslac na tihoj vatri, pa u šerpu dodajte srca artičoka, kockice krompira i isečen luk. Neka se sve krčka nekoliko minuta, pa dodajte bujon od povrća.



Pustite da se kuva 30-35 minuta, dok povrće potpuno ne omekša.



Skinite s vatre, pa štapnim mikserom sve izmiksajte da dobijete homogenu supu. Dodajte pavlaku za kuvanje i nastavite da miksate dok se i ona potpuno ne sjedini sa smesom. Začinite, pa još jednom promešajte.

Serviranje: Supu od artičoka sipajte u 4 duboka tanjira. U svaki odozgo sipajte nekoliko kapi ulja lešnika, 1 supenu kašiku krem sira i malo seckanog peršuna.

