

Čobanac



 Jednostavan

Ovo tradicionalno slavonsko jelo poznato u svakom kutu Lijepe naše napravila je naša draga [maXYama](#), a kako je ona napravila ovo ukusno jelo pogledaj i u [video receptu](#) na našem [youtube kanalu](#).



Najprepoznatljiviji gastro predstavnik Slavonije i Baranje kojeg ćete pronaći na svim gastro vodičima pod : “što pojesti u Slavoniji”?! Uz fiš paprikaš, kulen i čvarke, čobanac je tradicionalno jelo kojim najčešće dočekujemo turiste, ali i častimo goste na obiteljskim okupljanjima i feštama.

Ono što mene najviše kod čobanca fascinira je neprekidno, beskrajno takmičenje kotlić majstora u kuhanju i pravoj, idealnoj recepturi. Moram primjetiti kako ta “borba” krase muški dio naše populacije i to je baš simpatično. Svaki od njih smatra kako je baš njegova receptura naj, od tehnike kuhanja pa do namirnica i začina koje koriste. Bude tu svega, ali zaista...bez uvrede dečki



Moja filozofija kuhanja oduvijek kreće od osnova i naše tradicije, baš kako se nekada kuhalo, skromno. Dozvoljavam si jelo samo malo prilagoditi modernim uvjetima i tehnikama pa zato jedan “običan” recept za ovaj čuveni kotlić kojim želim pokazati kako je moguće uz malo osnovnih začina i kvalitetno meso skuhati odličan tanjur.

Budite hrabri, ne kupujte umjetne začine prepune aditiva, bit ćete ponosni na iskreno jelo prekrasnog okusa



Narežite meso na kocke ili zamolite vašeg mesara u [Mesnici Ravlić](#). Ručno nasjeckajte luk na kockice, jer ćete tako zadržati dragocjene tekućine koje će poboljšati teksturu čobanca. Zagrijte temeljac do točke vrenja i održavajte temperaturu. Na vreloj masti dinstajte luk, posolite pa dodajte malo vode. Vrtite kotlić. Kada luk omekša i počne poprimati zlatnu boju, dodajte narezane nogice, zavrtite kotlić pa ostavite da se malo dinsta dok tekućina ne reducira i meso počne karamelizirati. Zalijte bijelim vinom i deglazirajte kotlić s nogicama i lukom. Nakon što vino ispari, zalijte s malo temeljca i dinstajte 15ak minuta.



Dodajte meso divljači, zavrtite kotlić pa nakon kraćem vremena, ulijte temeljac toliko da prekrije meso. Dodajte nekoliko listića suhog lovor lista. Nakon cca 1 sat, dodajte junetinu, dolijte temeljca da prekrije ukupnu količinu mesa. Kotlić povremeno vrtite i kontrolirajte tekućinu, dolijevajte prema potrebi. Nakon 2 sata, dodajte svinjetinu, dolijte temeljac koliko će trebati za završnu količinu čobanca. Ako nemate više temeljca, ulijte vrelu vodu. Vrtite kotlić. Nakon 3 sata kuhanja, ulijte crveno vino, pustite neka ispari pa dodajte mljevenu papriku i sol. Probajte okus, dosolite ako treba. Čobanac neka prokuha s paprikom 20ak minuta.

Isključite i ostavite 15ak minuta neka odstoji prije posluživanja.



Dobar tek!