

PAŠTICADA a la RAVLIĆ



 Jednostavan

Kada govorimo o tradicionalnoj kuhinji i prenošenju običaja s “koljena na koljeno”, dalmatinska pašticada je poput čobanca i fiša u Slavoniji. Nema kraja recepturama i svaka obitelj ili kuhar smatra kako baš oni imaju onaj pravi, najbolji recept. Kako nisam iz Dalmacije, a niti imam obiteljsku vezu s jugom, slušala sam priče starijih i mudrijih prijatelja “od doli”, kušala je uvijek rado, ali i dosta čitala na temu čuvene dalmatinske spize.

Svi koji me znaju u kuhinji, iznenadit će se koliko će ocat biti zastupljen u ovoj mojoj pašticadi, ali pregrizla sam i napravila iskorak za savršen tanjur i vjerujte mi, nisam požalila

Sastojci:

- 2 kg goveđeg ili junećeg buta Ravlić
- 10 dag mesnate slanine Ravlić
- 2 do 3 česna češnjaka
- 1 mrkva
- sol

pac/marinada

– pola limuna

– grančice mediteranskog začinskog bilje (ružmarin, origano...)

– celer korijen

– celer list

– peršin korijen

– papar u zrnu

– ocat i voda (1:4)

– svinjska mast Ravlić

– 1 do 2 glavice luka

– 1 do 2 mrkve

– 20 dag suhih šljiva

– 1,5 dcl soka od rajčice (2 žlice koncentrata)

– 2 žlice marmelade (miješana, višnja...po želji)

– 2 dcl crvenog vina (prošek bi bio idealan)

– maslac

– njoki

Narežite slaninu, mrkvu i češnjak na trakice i našpikajte meso 24h prije kuhanja, posolite. Napravite pac/marinadu od octa i vode, dodajte limun i grančice začinskog bilja, papar i nasjeckani peršin i celer te uronite meso da je potpuno pokriveno, poklopite i ostavite na hladnom do sutra.

Zagrijte mast i zapecite meso sa svih strana kako bi se zapeklo i zatvorilo. Odložite ga sa strane pa na toj masnoći popržite nasjeckani luk, dodajte nasjeckanu mrkvu. Kratko popržite pa dodajte ocijeđeni pac (bar polovicu). Kada prokuha, dodajte sok od rajčice i marmeladu, neka i to provri, pa uronite meso i zalijte vinom i ostatkom paca, kada provrije, poklopite i lagano kuhajte cca 2h. Nasjeckajte suhe šljive i dodajte. Kuhajte još bar 30 minuta, pa krenite u testiranje okusa. Posolite i probajte. Ako je slatko, dodajte još malo octa, ako je kiselo, dodajte malo smeđeg šećera ili još šljiva. Pustite da se svi začini prožmu, isključite i ostavite 5-10 minuta. Izvadite meso, a umak ispasirajte štapnim mikserom i kratko reducirajte ako vam se čini da nije dovoljno gust.

Skuhajte njoke u slanoj vodi, ocijedite i kratko sotirajte na toplom maslacu.







Izrežite meso na šnite, prelijte umakom i servirajte uz njoke i poslužite uz neko crveno dalmatinsko vino... Dobar tek