



1973



2023

СВИЊСКА КОЛЕНИЦА

СВИЊСКА КОЛЕНИЦА ЈЕ КОМАД МЕСА КОЈИ СЕ СТАВЉА ИСПОД БУТА, А ЗАТИМ СЕ ДОБИЈА ТОКОМ ФАЗЕ ОТКОШТАВАЊА. ТО ЈЕ ТИПИЧАН РЕЗ ИТАЛИЈАНСКЕ ТРАДИЦИЈЕ ЈЕР СЕ ЛАКО ПРИПРЕМА, А КВАЛИТЕТ МЕСА ЈЕ ЗАИСТА ИЗУЗЕТАН.



1973



2023

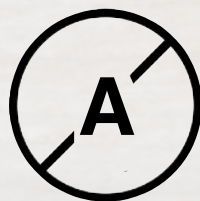
ЈЕДНОСТАВА.
ДОБРО.



БЕЗ ГЛУТЕНА



БЕЗ ЛАКТОЗЕ



БЕЗ АЛЕРГЕНА



1973



2023

РЕЦЕПТ: КОЉЕНИЦА СА КРОМПИРОМ



ПРИПРЕМА: 30 МИН / КУВАЊЕ: 80 МИН / ОДМОР: 1 САТ



ТЕШКОЋА: ЛАКО



РЕЦЕПТ ЗА 4 ОСОБЕ



САСТОЈЦИ

СВИЊСКА КОЉЕНИЦА: ЦЕЛО ПАКОВАЊЕ

РУЗМАРИН - ГРАНЧИЦА

БИБЕР: ДОВОЉНО

КРОМПИР: 700 ГРАМА

СОЛ: ДОВОЉНО

500 МЛ БЕЛОГ ВИНА

2 ЧЕНА БЕЛОГ ЛУКА

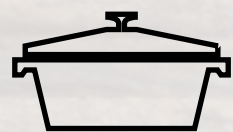
МАСЛИНОВО УЉЕ: ДОВОЉНО



1973



2023



БЕЗ ГЛУТЕНА

КОРАК 1

ТЕМЕЉНО МАСИРАЈТЕ ПОТКОЛЕНИЦУ СА ОБИЛНИМ ПРСТОХВАТОМ СОЛИ И БИБЕРА. ПРЕБАЦИТЕ У ВИСОКУ, УСКУ ПОСУДУ, НАМИРИТЕ МЕШАВИНОМ АРОМАТИЧНОГ БИЉА, ЧЕНА БЕЛОГ ЛУКА И БОБИЦА КЛЕКЕ И СИПАЈТЕ ЕКСТРА ДЕВИЧАНСКО МАСЛИНОВО УЉЕ. ПРЕЛИЈТЕ БЕЛИМ ВИНОМ. ОСТАВИТЕ ДА СЕ МАРИНИРА У ФРИЖИДЕРУ 1 САТ.

КОРАК 2

НАКОН ОДМОРА, МЕСО ОЦЕДИТЕ ОД МАРИНАДЕ И СТАВИТЕ У ШЕРПУ СА ПОДМАЗАНИМ УЉЕМ. КОРЕНКУ ДОБРО ПРОПРЖИТИ СА СВИХ СТРАНА, ПА СКЛОНИТИ СА РИНГЛЕ И ПРЕБАЦИТИ У ПОСУДУ ЗА ПЕЧЕЊЕ. ДА БИСТЕ ИЗБЕГЛИ СЕРВИРАЊЕ СУВОГ И ЖИЛАВОГ МЕСА, ПРЕДЛАЖЕМО ДА СВИЊСКО МЕСО НЕ БУШИТЕ ЗУПЦИМА ВИЉУШКЕ ТОКОМ ПРЖЕЊА И ПЕЧЕЊА У РЕРНИ. МЕСО НАКВАСИТИ СА МАЛО ТЕЧНОСТИ ЗА МАРИНАДУ: ТРЕБАЋЕ ВАМ ОКО ПАР КУТЛАЧА. У ТИГАЊ ДОДАТИ КРОМПИР ОГУЉЕН И ИСЕЧЕН НА КОЦКИЦЕ И ИГЛИЦЕ РУЗМАРИНА. ЗАЧИНИТЕ СА МАЛО УЉА И ПРСТОХВАТОМ СОЛИ

КОРАК 3

ПОКРИЈТЕ АЛУМИНИЈУМСКОМ ФОЛИЈОМ И ПЕЦИТЕ КОЉЕНИЦУ НА 200°Ц ОКО 1 САТ. ДА БИСТЕ ИЗБЕГЛИ ИЗНЕНАЂЕЊА ПРИ РЕЗАЊУ, НАБАВИТЕ КУХИЊСКИ ТЕРМОМЕТАР СА СОНДОМ ЗА ХРАНУ: КАДА ЈЕ ТЕМПЕРАТУРА ЈЕЗГРА КОЉЕНИЦЕ ОКО 95 °Ц, МОЖЕТЕ ЈЕ БЕЗ ПРОБЛЕМА ИЗВАДИТИ ИЗ РЕРНЕ.

КОРАК 4

КАДА ИСТЕКНЕ ВРЕМЕ, УКЛОНИТЕ АЛУМИНИЈУМСКУ ФОЛИЈУ И НАСТАВИТЕ СА КУВАЊЕМ ЈОШ 10 МИНУТА; ЗАТИМ ИЗВАДИТЕ СВИЊСКУ КОЛЕНИЦУ ИЗ РЕРНЕ И ПОСЛУЖИТЕ ЈЕ ВРУЋУ УЗ КРОМПИР.



1973



2023