

Bukovaca El Greco



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Za marinadu:

- **60 ml** maslinovog ulja
- **3 male glavice** crnog luka (šalot)
- **2 cen**abelog luka
- so i biber
- **naprstak** kurkume
- **1** lorberov list
- **4 granc**icetimijana
- **100 ml** belog vina
- **20 ml** belog sirceta
- **150 ml** bistre pilece supe
- **4 lista** žalfije

Bukovaca:

- **200 g** bukovace
- so i biber
- **2 kaš**ik maslinovog ulja
- **20 g** putera
- **malos**oka od limuna

Prilog dinstano povrce:

- 3rotkvice
- 1tanko isecen koren peršuna

Priprema

Pripremimo sastojke.

Bukovaca: Ostavimo tiganj da se bez ulja zagreje, da se što kažemo zadimi. Sipamo ulje, dodamo bukovacu i dinstamo nekoliko minuta. Dodamo puter, so i biber i malo limunovog soka. Par minuta još, pa skinemo sa vatre i sipamo u ciniju gde cemo dodati marinadu.

Marinada: Zagrejemo ulje na srednjoj temperaturi. Dodamo crni i beli luk i malo soli i bibera. Dinstamo oko 3 minuta. Dodamo kurkumu i dinstamo još 2 minuta. Sada dodamo zacine: Lorberov list, žalfiju, i timijan, vino i sirce. Povecamo temperaturu da se kolicina tecnosti smanji na pola. Dodamo bistru pilecu supu. Malo prokuvamo opet da se tecnost smanji i onda sipamo preko pecurki. Odmah sud zatvorimo plasticnom folijom. Kad se ohladi stavimo preko noci u frižider da se marinira.

Sutradan, dinstamo povrce, pa onda marinirane pecurke sipamo u tiganj, dodamo povrce i polako nekoliko minuta zagrejemo. Pospemo seckanim peršunom i dodamo listice salate.

I mali pogled na moje mini uzgaalište bukovace na talogu od kafu. Eksperiment, koji je urodio fantasticnim plodom!

Savet

I tako. Stigle moje prve bukovae pa sad redom degustiranje. Baš se radujem. Ova salata (topla) izgleda poduga i komplikovana, ali ustvari uopšte nije! A ukus je fenomenalan