

# Bavarski lungić



 Jednostavan

Kako je početkom godine naša zemlja preuzela predsjedanjem Vijećem EU, odlučili smo predstaviti i recepte nama bliskih članica što gastronomski, što kulturološki. Danas je na redu njemački klasik, vrlo jednostavan recept koji ćete pronaći na svakoj restoranskoj "speisekarte". Pripremiti ćemo svinjski lungić, pisanicu ilit file sa šumskim gljivama uz prilog omiljenih špeclj. A da stvar bude bolja, ovaj komad mesa možete pronaći na akcijskoj ponudi u omiljenim Mesnicama Ravlič.

sastojci:

- 1 svinjski lungić Mesnica Ravlič
- šalica šumskih gljiva (žutice, vrganji)
- svinjska mast Ravlič
- 1 manja glavica luka
- 1,5 dcl vrhnja za kuhanje

- 1,5 dcl bijelog vina
- sol, papar mljeveni
- 2 do 3 grančice svježeg timijana
- špecle

Više nije tajna kako ja jesen najradije provodim u šumi tražeći gljive. Ova zadnja, bila je iznimno bogata i zato sada mogu uživati u tim plodovima. Vrganje sam osušila, ali i blago ukiselila i pasterizirala u bočicama. Suhe ili ove iz bočice, možete ih nabaviti u malo većem trgovačkom centru. Suhe gljive natopite u mlaku vodu 20 do 30 minuta prije kuhanja. Lungić očistite od žilica, nasolite i blago popaprite. Narežite medaljone debljine 2 do 3 cm. Zagrijte mast na tavici, dodajte grančicu timijana pa kratko zapecite medaljone kako bi postigli karamel boju s obje strane Izvadite ih na tanjur, a na toploj masnoći popržite nasjeckani luk. Nakon što luk dobije karamel boju, dodajte gljive (iscijedite suhe natopljene ili ocijedite one iz staklenke), kratko prodinstajte dok tekućina ne ispari pa ulijte vino. Neka vino reducira, ulijte vrhnje za kuhanje, promiješajte i vratite medaljone. Kratko pustite da prokuha, posolite i popaprite po potrebi. Isključite. Špecle zapecite na vreloj masnoći i poslužite uz medaljone i začinite listićima timijana.

Dobar tek!



