

Raštika sarmice



Srednje zahtjevan



90

Ukusan recept s raštikom od naše drage [maXYame](#) je spremljen samo za Vas.



Zahvaljujući našim susjedima, sugrađanima, rođacima, danas uživam u okusima hrvatskog juga i Hercegovine pa kuham raštiku, raščiku. Recept je to koji sam pomalo modificirala trenutku i namirnicama, ali nadam se i ostala vjerna izvornosti, originalnosti "japrak" smotuljka koji dolazi s juga. Raštike je vrlo zdrava kupusnjača za koju bih rekla kako je križanac kelja i kupusa. Izuzetno je zdrava, omiljena u preporukama nutricionista. Bogata je mineralima i vitaminima A i K. Redovnim konzumiranjem utječe na smanjenje kolesterola, održavanju zdravlja kostiju, vida i krvožilnog sustava. Raštika uspijeva cijelu godinu, ali kažu kako je ona poslije prvih mrazeva i tijekom zimskih mjeseci, najbolja.





Zvala sam Dražena, kaže: dođi, bit će za dva dana friške raštike. Na našu glavnu osječku piju baš volim otići, tamo odmah obavim kompletnu nabavku. Uz moje drage opegeovce, tu je i Mesnica Ravlić, pekare, najdraža ribarnica iz moje Orahovice i riba s Grudnjaka....popričam s ekipom, nasmijem se uz neku aktualnu šalu, razmijenim neko gastro iskustvo, trač i punog srca i vrećica odlazim kući, pravac kuJna.



Sve sam kupila, ali sam loše računala raštiku čiji su mi listovi u jednom trenutku pofalili pa sam u fazi panike kreativnosti iskoristila veliku glavicu radiča i malo “obojala” ovu priču. Odrežite 3-4 šnite slanine i stavite na stranu. Drugi dio sitno nasijecite na štapiće. Luk isjeckajte također na sitno. U suhoj tavi na laganoj vatri popržite nasjeckanu slaninu. Kada postignete hrskavost, izvadite je mrežastom grabilicom na stranu, a masnoću iskoristite za prženje luka. Dok se luk i slanina prže, pripremite u većoj posudi meso, dodajte rižu, začine, nasjeckani peršin list, trećinu češnjaka. Raštiku isperite pod hladnom vodom, stanjite centralnu deblju žilu. Radič listove potopite nekoliko minuta u hladnoj vodi kako bi izvukli gorčinu. Zakuhajte vodu, posolite. Ohladite slaninu i isprženi luk pa ga dodajte u smjesu mesa, dobro izmiješajte s mineralnom vodom. Uključite pećnicu na 200 stupnjeva.



Nekoliko listova raštike i radiča narežite na deblje rezance i ostavite po strani. Listove raštike potopite u zavreloj vodi na max 5 minuta. Odmah isperite ledenom vodom kako bi zadržali lijepu zelenu boju. Ja uvijek napravim ledenu kupelj s kockicama leda. Procijedite i posušite na papirnatim ubrusima. Radič je daleko osjetljiviji i njega možete samo prelići vrelom vodom koja je ostala od raštike u samom cjedilu pa ohladite na isti način. Na svaki list stavljajte manju žlicu mesne smjese i motajte u rollice. Na malo maslinovog ulja popržite češnjak narezan na listiće pa dodajte sok rajčice i bijelo vino. Nakon što vino ispari, dodajte radič i raštku koju ste narezali na rezance. Promiješajte i pustite da malo uvenu, posolite. U dublju posudu pogodnu za pećnicu isipajte smjesu s rajčicom, poslažite šnite slanine koje ste na početku odvojili pa po njima rollice raštike i radiča. Zalijte s još malo soka rajčice koji ste razrijedili s vodom. Pecite cca 45 minuta. Poslužite uz kuhani krumpir, pire krumpiri ili samo kruh kako sam ja odabrala.





Dobar tek!

