

Napísal používateľ Administrator
Streda, 01 December 2010 20:15



Rozhodli sme sa spojiť dobré jedlo a vinikajúce víno a preto začneme tým že si otvoríme fľašu Tancredi od vinárstva Donna Fugata a ochutnáme ho aby sme si varenie spríjemnili .

Víno e-shop www.obchodsvinom.sk | Vinotéka IN MEDIO Bratislava, Hradská 78/B, tel:02 4552 3547, info@inmedio.sk

Kým sa nám víno bude otvárať a prevzdušňovať môžeme začať variť ale najprv si prejdime charakteristiku toho sicílskeho pokladu. Obrázok na etikete tohto vína odkazuje na vinárstvo v Contessa Entellina umiestneného na oblaku ako vo fatamorgáne.

Víno je excelentnou kupážou odrôd Nero d'Avola a Cabernetu Sauvignon. Obidve odrody sú zberané počas septembra na usadlosti v Contessa Entellina. Víno dozrieva vo francúzskych barikových sudoch, ktoré sú vždy z polovice úplne nové 12 -14 mesiacov a následne minimálne 10 mesiacov vo fľašiach.

Dve odrody sa v tomto excelentnom víne spája v skvelom štýle. Cabernet dodáva odrode Nero d'Avola dotyky mäty a obohacuje ju dodatočnou vôňou. Tóny sladkého dreva, kakaa, čerešní a čučoriedok kontrastujú s grafitovo lahodným pozadím. V chuti je dobre štruktúrované, plné s veľmi silnou chuťou. Odporúčame podávať ku králikovi, dozretým syrom a pečenému mäsu. Najlepšie je víno podávať pri teplote 18°C do veľkých a vysokých kalichov. Víno pred podávaním odporúčame dekantovať.



Napísal používateľ Administrator
Streda, 01 December 2010 20:15

Predstavme si aj recept Pasta Romagna

Na jeho prípravu použijeme nasledovné suroviny :

Cestoviny – Fussili alebo iné ktoré máme k dispozícii
hríby čerstvé lebo zavárané poprípade nakladané v oleji
strúhaný 45 % tný syr
kuracie stehná bez kože alebo prsia

lyžica oleja
brokolica
parmezán
šľahačka

Uvaríme v slanej vode cestoviny ako taliani hovoria al dente , dôležité je aby sa nerozvarili. Potom nastrúhame syr , pokrájame huby a mäso nakrájame na kocky. Na panvici opražíme nakorenené mäso pridáme do neho huby brokolicu a nakoniec pridáme gorgonzolu alebo syr s modrou plesňou a prilejeme aj šľahačku tak aby sa všetky ingrediencie spojili. Jedlo jemne posypeme postrúhaným syrom a pridáme cestoviny a zamiešame.

Jedlo vložíme do zapekacej misy a predtým posypeme strúhaným syrom a dáme do rúry zapieť až sa syr roztopí a vytvorí na povrchu jednoliaty celok.



Napísal používateľ Administrator
Streda, 01 December 2010 20:15

Jedlo posypeme na tanieri strúhaným parmezánom a môžeme ho vychutnávať so sicílskym Tancredi. Prajeme Vám pekný gastronomický zážitok.



Víno Tancredi ako aj ďalší sortiment z vinárstva Donna Fugata dostanete aj vo vinotéke IN

Napísal používateľ Administrator
Streda, 01 December 2010 20:15

MEDIO v Bratislave na Hradkej ulici 78/B , 821 07 Bratislava 214, tel: 02 4552 3547