

DAMIR TOMLJANOVIĆ

RIMSKI NJOK S RAGUOM OD ŠUMSKIH GLJIVA

ZA 10 OSOBA :

RIMSKI NJOK - POTREBNE NAMIRNICE:

- 1,5 L. Mlijeka
- 0,1 Kg. Maslac
- 0,02 Kg. Soli
- 0,36 Kg. Griz – Pšenična krupica
- 0,1 Kg. Sir ribanac
- 6 Jaja (4 cijela i 2 žumanjka)
- 0,04 L. Suncokretovo ulje
- 0,05 Kg. Krušne mrvice (Prezla)

POSTUPAK RADA:

Kockastu posudu (GN ½ veličine i dubine 5 cm) nauljimo ravnomjerno cijelu i pospemo krušnim mrvicama da se uhvate po cijeloj posudi.

Stavimo kuhati mlijeko i maslac te posolimo.

Kada mlijeko počne kuhati dodamo griz i kuhamo miješajući s žičanom pjenjačom naredne 4 minute. Dodamo sir ribanac i u naredne 3 minute ga sjedinimo u kompaktnu smjesu.

Maknemo s izvora topline i dodamo jaja i razradimo ih s ručnim mikserom na srednjoj brzini. Radnju treba izvesti brzo da postignemo pasterizaciju jaja.

Smjesu ravnomjerno razradimo s silikonskom slastičarskom lopaticom, te je prebacimo u pripremljeni kalup i pustimo da se ohladi na sobnoj temperaturi, bez da je pokrivamo, da se ne upari.

RAGU OD ŠUMSKIH GLJIVA - POTREBNE NAMIRNICE:

- 0,1 Kg. Svinjska mast
- 0,8 Kg. Luk
- 0,04 Kg. Češnjak
- 1,5 Kg. Mix Šumskih gljiva ovisno o sezoni (Vrganji, Lisičarke,
 - Šampinjoni, Bukovače, Crne trubače)
- 2 L. Povrtni temeljac
- 0,2 Kg. Usitnjeni otpad od Istarskog pršuta
- 0,05 Kg. Peršin svježi
- Gustin po potrebi
- Sol i papar po želji

POSTUPAK RADA:

Na svinjskoj masti pirjamo luk dok ne dobijemo finu kremu. Ta radnja zahtjeva dugotrajno pirjanje uz podlijevanje temeljcem. Kada je krema spremna dodamo usitnjeni "Pešt" od peršina, masnijeg pršuta i češnjaka.

Dodamo nasjeckane gljive koje smo popržili u tavi na masnoći, te podlijemo s ostatkom temeljca. Ovisno o vrsti i udjelu određenih vrsta gljiva koje imaju svojstva da zgusnu same ragu (Vrganji), na kraju dodamo malo gustina po potrebi da dobijemo potrebnu teksturu. Začinimo solju i paprom.

Ohlađene rimske njoke izrežemo u porcije, premažemo s maslacem i pospemo s sirom ribancem. Zapečemo u pećnici na 230 stupnjeva dok ne dobiju zlatno smeđu boju.

Poslužimo ih s raguom , te možemo dodati malo popržene pancete ili pršuta , ali treba paziti na slanost istih i dužinu prženja. Izrazito kratko.

Dobar tek.

Damir Tomljanović