

VIKEND Domaći ručak

ŠUMSKI PLODOVI U KUHINJI VINIČK

Majstorica za
koprivinu tortu
umješna i s
gljivama

Ana Svetec za naš je Domaći ručak pripremila svinjski lungić u umaku od šampinjona s prilogom



IVAN BRKIĆ

Vrganj je zaštitni znak Udruge žena Vinica i jela od gljiva njezinih članica nadaleko su poznata. Jedan od svojih specijaliteta odlučila je otkriti Ana Svetec iz Koprivnice, koja je pripremila svinjski lungić u umaku od šampinjona s prilogom.

- Iako je vrganj zaštitni znak Udru-

ge, za ovu prigodu mogu poslužiti i šampinjoni jer su mnogo dostupniji građanima. S pripremom počinjemo tako da najprije na ulju ispržimo dan ranije nasoljeno meso. Nakon što ga izvadimo, u isto ulje stavimo što sitnije narezan luk, špek, narezane gljive te sve zajedno malo podinstamo - objasnila je Ana koja se ku-

vrijeme kad žene s Vinice pripremaju svoja druženja te napominje kako tamo nema mjesta improvizaciji, a najveća tajna njenog uspješnog kuhanja i ukusnih jela je velika ljubav prema kuhanju.

- U luk, špek i gljive dodajemo malo brašna i sve zalijemo vodom te začिनimo umak po želji. U sve to stavimo i već preprženo meso, a na poslijetku umiješamo vrhnje za kuha-

nje. Kao prilog izvrsno će uz glavno jelo ići riža sa šampinjonima - nastavila je s receptom Ana.

Spomenuti prilog počela je pripre-

Sastojci

- 50 dag gljiva po želji
- 50 dag svinjskog lungića
- 15 dag špeka
- vrhnje za kuhanje
- 30 dag riže
- glavica luka
- ulje
- sol
- papar
- Vegeta

Iako je vrganj zaštitni znak Udruge žena Vinice, izabrali smo šampinjone jer su mnogo dostupniji građanima

hanjem bavi profesionalno više od 30 godina.

Ana je naučila kuhati od mame, a trenutno to svakodnevno čini za svoju veliku obitelj. Kako sama kaže, obožavaju sve jesti pa je za njih užitak kuhati. Nezaobilazna je i u kuhinji u



U luk, špek i gljive dodajemo malo brašna i sve zalijemo vodom te začिनimo umak po želji

mati tako što je najprije na ulju prepržila šampinjone. Poslije ih je zalila vodom te dodala rižu, i to u omjeru 3:1, odnosno na tri šalice stavila je šalicu integralne riže. Kuhala je 20-tak minuta i začinila po svom ukusu. Svoju kreativnost, osim u kuhanju, pokazala je i servirajući jelo, koje je, osim nepcu, i oku