

Zdrav kot riba v morju!



Foto: Shutterstock

Zdrav kot riba v morju, pravimo. Še vedno velja, da so ribe zdrava in kakovostna hrana. Rad si jih privoščim, kjerkoli. Na tržnici, v restavraciji ali doma.

Tako sem se pred časom odločil, da z družino in prijatelji obiščem prijateljico, dr. Ireno Fonda, ki v Piranskem zali-

vu goji gurmanom in poznavalcem dobro znani piranski brancin ali po domače kar Fondin brancin.

Če nimate časa in volje za delavnice, vam v restavraciji Origano 14. septembra, ob 19. uri, pripravljamo večer brancinov na žaru z dr. Ireno Fonda.

Irena nas je prijazno sprejela v majhni pineti pred gojiščem. Komaj smo dočakali prve grizljaje.

Začeli smo s surovim brancinom (sašimi) ter nadaljevali z bolj konkretnim brancinom na žaru. Ob pogovoru je dan hitro mineval in z Ireno smo se dogovorili, da bo del njenega bogatega znanja delila tudi z nami in našimi gosti v restavraciji Origano. Ko smo izvedli prvo kulinarčno delavnico, ki se je zaradi navala namnožila na kar tri, smo se odločili, da jih bomo večkrat ponovili tudi v bodoče.

Na delavnici so nas naučili tudi priprave slastnega brancina v škartocu. Nič lažjega, res.

Aja, kaj pa večna primerjava med 'divjakom' in gojeno ribo? Jaz se brez težav odločim za tiste druge, sploh Fondine, saj vem, kaj ti jedo, pa še cena 'divjaka' mi velikokrat pomaga pri tem.

Pa dober tek!



Aleksander Gošnak,
iz restavracije Origano



Piranski brancin Fonda v škartocu

Za 4 osebe potrebujemo:

- 800 g fileta brancina
- 1 veliko bučko, narezano na rezance
- 1 steblo zelene, narezano na rezance
- 1 papriko, narezano na rezance
- 10 izkoščičenih in narezanih črnih oliv
- 2 sesekljana stroka česna • oljčno olje
- rožmarin • drobnjak
- belo vino • maslo

Priprava:

1. Bučko, zeleno in papriko očistimo, operemo in narežemo. Vse skupaj damo v skledo, solimo in pomešamo s sesekljanim česnom,

narezanimi olivami, drobnjakom in rožmarinom.

2. Odrežemo štiri večje pravokotne liste papirja za peko. Vsak list prepognemo na polovico po diagonali. Robove papirja premažemo z maslom. Na eno polovico položimo kos fileta, po okusu ga solimo. Na file naložimo pripravljeno zelenjavo in pokapljamo z oljčnim oljem ter belim vinom. Z drugo polovico papirja prekrijemo ribo in robove stisnemo s pregibanjem, da dobimo škartoc.

3. Škartoce položimo na pekač in približno 20 minut pečemo v pečici, segreti na 180°C.

ČAS PRIPRAVE: približno 40 minut
ČAS PEKE: približno 20 minut

