Gastro diva
za vas kuha s ljubavlju
www.gastrodiva.bloger.hr

LOVAČKA RAGU JUHA SA ŠUMSKIM GLJIVAMA

Najbolje bi bilo kada bismo imali srnetinu ili koji lijepi komad jelenje plećke, no i junetina će dobro poslužiti. Bitne su šumske gljive. Njih danas nije problem nabaviti ukiseljene ili smrznute u skoro svakoj malo bolje opskrbljenom trgovini. Ovdje su korištene one ukiseljene gljive, jer kada se isperu pod mlazom hladne vode još uvijek zadržavaju dovoljno kiselosti da cijelo jelo dobije malo intrigantniju notu. Dakako da će i borovnice dodati svoj kiselkasto trpki doprinos, a dašak dima otvorena kamina donosi dimljena slanina, bez koje ovo jelo ne bi imalo toliko željeno ozračje gastronomske avanture. A lovačka je kuhinja, iz čije riznice i potječe ova prekrasna juha, je upravo to: gastronomska pustolovina, otkrivanje čudesnih bića sakrivenih u dubini šume. Ulogu tih tajanstvenih stanovnika žbunja i proplanaka ovdje imaju gljive. Nemojte ovo niti pokušavati s kupovnim šampinjonima. Možete, ako hoćete, ali to nije to. Svježe su najbolje, smrznute nešto malo bolje od ovih iz staklenki, ali pokrijmo se koliko nam je lancun dug. Knedle od dan ili dva starog kukuruznog kruha rade se jednako kao i one uobičajene (od bijelog ili od peciva), samo što ih treba oblikovati u nešto manje kuglice. Skuhati ih, staviti po strani pa ih još jednom kratko kuhati u već gotovoj lovačkoj juhi koja mora biti dovoljno gusta. Nije dobro da je ova juha rijetka, pa stoga treba tekućinu (temeljac i vino) dodavati postepeno.

Sastojci (za 4 osobe)

- 40-50 dag junetine (još bolje srnetine) od plećke
- 7 dag dimljene slanine
- 15 – 20 dag ukiseljenih miješanih šumskih gljiva
- 1 veća glavica kapule
- 1 režanj češnjaka
- 2 žlice oštroga brašna
- 1 žlica koncentrata rajčice
- žličica mljevene slatke paprike
- 2 žličice smrznutih borovnica
- žlica masti
- 1-1,5 lit mesnog temeljca
- 2 dl suhog crvenog vina
- vezica peršina i celera
- sušeni mažuran
- lovorov list
- sol, papar i šećer

Priprema

Sitno nasjeckanu kapulu posoliti pa pirjati na zagrijanoj masti dok ne ostakli. Dodati na kockice narezano meso i slaninu te pirjati dok meso ne pusti sok. Zatim dodati mljevenu papriku, fino kosani češnjak i brašno. Pirjati, minutu ili dvije, uz stalno miješanje dok brašno malo ne promijeni boju (paziti da češnjak ne zagori), pa

umiješati koncentrat rajčice. Sve zajedno kratko pirjati pa uliti hladni mesni temeljac da pokrije meso. Dobro promiješati, a kada ponovno zavre stišati vatru i nastaviti polako kuhati. Nakon 10-ak minuta, uz dolijevanje temeljca po potrebi, dodati lovorov list i malo mažurana. Polupokriveno nastaviti kuhati na laganoj vatri, a nakon 15-ak minuta izvaditi lovor te sve začiniti solju i paprom. Kuhati dok meso ne omekša, pa uliti crveno vino i nastaviti kuhanje otkriveno slijedećih 10-ak minuta. Dodati borovnice i isprane, te ocijeđene, šumske gljive, pa dotjerati okus solju i paprom, a po potrebi (ako je kiselost previše izražena) dodati i malo šećera. Zadnjih nekoliko minuta dodati kosani peršin i celer, te prethodno skuhane knedle od kukurznog kruha. Kada su knedle dobo ugrijane poslužiti ukrašeno svježom grančicom celera uz čašu dobrog merlota, caberneta ili zweigelta (nitko neće stradati bude li riječ o teranu ili dobrom plavcu). U slast!