

KVARNER

Kvarner je pokrajina z največjo koncentracijo vrhunskih restavracij na majhni medsebojni razdalji, ki že leta tvorijo vrh hrvaške gourmet scene. Bistvo vsega so kakovostne, sveže, sezonske in lokalne sestavine.

Jadranski tun v skorjici iz sezama in lana

Sestavine:

- 250 g tunine,
- 50 g sezama in 50 g lana,
- 1 dl oljčnega olja,
- sol in poper.

Priprava:

Tunino narežemo na kocke in jo v ogreti ponvi, na oljčnem olju, popečemo z vseh strani. Pri tem pazimo, da ostane njena notranjost rožnata. Še vroče kocke tunine na hitro povaljamo v predhodno popečenih semenih lana in sezama. Ob tej zares enostavno pripravljeni jedi lahko postrežemo zelenjavo, pripravljeno v voku.

