



Liptauer

Uz oskudnu seljakovu prehranu bila je neoprostiva šteta ne poslužiti se ribama i rakovima iz rječica Ortljave, Veličanke, Rike, Londže i Brzaje kao i mnoštva bistrih potoka što izvire u srcima vijenca planina kojima je okružena zlatna dolina. Lovili su ih rukama, košarama, vršama, vlakom ili križem. A sve što ne bi odmah pojeli, odimili bi na tavanu za sljedeći obrok. U gradu su pak, Požegi, na čuvenu požešku pijacu savski ribari redovito donosili svježe somove i šarane za kojima je vladala prava pomama. Jednako tako svi bolji špeceraji kolonijalne robe bili su dobro opskrbljeni svakovrsnom dimljenom, sušenom ili usoljenom morskom i prekomorskom ribom u kojoj su građani uživali ne samo na petak. Spravljana na različite načine bila je savršeni prilog nekadašnjim poslijepodnevnim druženjima uz dobru domaću kapljicu.

PRIPREMA:

1. sjediniti putar, žlicu kiselog vrhnja, isjeckani luk, po ukusu kopra i vlasca, kapare, od kostiju očišćene slane srdele
2. sve izmiješati sa štapnim mikserom
3. dodati sir i začine
4. nastaviti miješati dok ne postane kompaktna smjesa
5. premjestiti u prikladnu posudu za čuvanje i staviti u hladnjak da se stegne
6. komadiće kruha lagano prepržiti i vruće ih mazati s liptauerom
7. zaliti dobrim bijelim vinom



SASTOJCI:

- 15 dag putra
- 25 dag svježeg kravljeg sira
- žlica kiselog vrhnja
- 6 slanah srdelica
- vlasac
- kopar
- malo ukiseljenih kapara
- 2 mlada luka, dovoljan je samo bijeli dio
- papar, mljevena crvena slatka paprika, po potrebi sol