



Vinogradarski ćevap

Požega je grad slobodarskog duha kojega najbolje ilustrira Grgurevo – u svijetu jedinstveni vinogradarski običaj „istjerivanja Turaka“. Svake godine na nekadašnje Grgurevo 12. ožujka, posljednjih tristo i nešto godina vinogradari u svojim vinogradima na obroncima Požeške gore ponad grada, pjesmom, druženjem, veseljem, dobrom hranom i domaćim vinom te pucanjem iz malih topova ili mužara sa svojim prijateljima evociraju uspomenu na povijesni događaj i legendu konačne bitke za oslobođenje Požege poslije sto pedeset godina osmanlijskog jarma. Kulinarska zvijezda, ne samo Grgureva, nego svih vinogradarskih, ali i obiteljskih običaja bio je, pogađate, vinogradarski ćevap. Savršeni spoj najfinijih komada svinjskog i junećeg mesa, slanine i crvenog luka nabijenih na ražanj, umotanih u svinjsku maramicu pečenih na otvorenoj vatri, izraz je ne samo dobrog gurmanjskog ukusa, poštovanja tradicije, nego i želje da se gostu pruži najbolje.

PRIPREMA:

1. komade mesa izrezati prst debelo, začiniti solju, paprom i mljevenom crvenom paprikom, te ostaviti u pacu barem 24 sata
2. na ražanj naizmjenice nabadati komad svinjetine, slanine, luka, junetine, pa sve ponoviti dok se meso ne potroši
3. da se meso ne bi vrtilo oko ražnja pri pečenju, na svakih deset centimetara nabosti kožac od slanine
4. nabodeno meso na ražnju zamotati svinjskom ili telećom maramicom (drobnom flamom) i povezati špagom. Ako nemate maramicu, poslužiti će i papir za pečenje ili čak aluminijska folija.
5. peći vrteći uz laganu vatru ovisno o veličini ražnja dok meso ne bude gotovo
6. skinuti s ražnja, narezati i poslužiti vruće
7. krumpir skuhati, pa pri kraju pečenja istresti u tepsiju u kojoj smo skupljali mast od pečenja. Promiješati i kratko zapeći na vatri.



SASTOJCI ZA 15 OSOBA:

- 25 komada svinjske vratine
- 15 komada juneće vratine ili but
- 0,5 kg slanine
- 3 glavice luka
- 3 paprike
- Sol, papar, mljevena crvena paprika
- Krumpir