

Mile Butorac: food bloger kojeg volimo (i njegov galette od jabuka/šljiva)

Mile... Hungry Mile... Gladni Mile... Mile Butorac... Svi šuščaju o njemu – food blogeru koji strelovitom brzinom osvaja društvene mreže svojim kulinarskim idejama i umijećem. Teško je odoljeti njegovim slasnim receptima, prekrasnom Instagram profilu, njegovom talentu, humoru i suptilnom šarmu. Upoznajte pasioniranog ljubitelja hrane, uz kojeg obožavamo otkrivati nova i inovativna jela, "krasti" mu recepte i uživati u slasnim zalogajima koje priprema

Tko je Mile Butorac?

- Vječiti sanjar inspiriran svijetom i ljudima oko sebe. Po zvanju sam fizioterapeut i radni terapeut koji radi s djecom s poteškoćama u razvoju, a vokacijom pasionirani ljubitelj hrane (foodist). Zaljubljen u život i sve trenutke, pretplaćen na pozitivnu energiju, empatičan, ponekad hipersenzibilan, željan stvaranja uspomena i uživanja u svakodnevnim trenucima. S ciljem ostavljati trag na ovom divnom planetu.

Odakle ljubav prema kuhanju?

- Kuhanje i pečenje obožavam, prije sam ih smatrao zabavnima, a danas tim procesima dodajem i epitete ispunjujuće i smirujuće. U miješenju tijesta doživljam zen, razvučeno vučeno tijesto s krajevima koji vise preko stola mi donosi nevjerojatan osjećaj ponosa, slavim sve faze rasta kvasca, a kada imam vremena usporavam procese izrade i razlažem ih na što sitnije komponente jer želim što dulje uživati u svemu.

Načela u kreiranju jela?

- Shvaćam kako u kuhinji nema prostora za fušanja jer ti si u interakciji, s alatima, namirnicama, teksturama, bojama, toplinom... i prema svima njima trebaš osjećati odgovornost. Sve više mi je stalo da je namirnica prvenstveno sezonska, a ako je ikako moguće i lokalna želja mi je da se pozornost zajednice i svih nas okrene prema poljoprivrednicima – te ljude treba održati i podržati. Oni nam daju osjećaj pripradnosti, oni su temelj, oni su preduvjet interakcije...

Mile nam je pripremio... Galette od jabuka/šljiva

Tijesto:

- 100g brašna glatkog + 150g oštrog
- sjemenke vanilije + puna jušna žlica šećera u prahu ili 2 vanili šećera
- prstohvat soli
- 125 g maslaca
- nekoliko žlica hladne vode

Brašno, sol i šećere izmješati i dodati im maslac izrezan na kockice (hladni). Prstima napraviti mrvičastu smjesu (nalik na krušne mrvice) i dodatno povezati s vodom. Staviti omotano u vrećicu za zamrzavanje ili u plastičnu foliju u hladnjak na 30 minuta. U međuvremenu pripremiti nadjev.

Opcija sa šljivama:

1kg šljiva očistiti od koščica i prepoloviti ih ili iskrižati na četvrtine. Dodati im začine po želji (cimet, tonka...) i 2-3 žlice šećera, vanili šećer i 1 žlicu gustina. Sve dobro izmješati, i ostaviti sa strane da se oslobode sokovi.

Opcija s jabukama:

4-5 jabuka oprati, izrezivati ih na kriške/ploške. Staviti ih u dublju zdjelu te im dodati začine – žlicu cimeta i na vrhu žlice malo đumbira, 3 žlice šećera, vanili šećer, sok 1 limuna (da ne izgube boju i ne pocrne), i po želji brusnice koje ste prethodno natopili u malo ruma. Pećnicu upalite da se grije na 180 stupnjeva.

Ohlađeno tijesto staviti na podlogu lagano posutu brašnom, razvaljati u oblik što sličniji krugu. Odabrano voće poslagati u sredinu razvaljanog tjesta i preklopiti krajeve kao košaricu. Višak soka unutar zdjele slobodno izlijte u tako pripremljeni kolač. Prvih 15 minuta peći na 200 stupnjeva, a kasnije smanjiti na 180 - peći dok tijesto ne bude lijepo rumeno i hrskavo, te dok sokovi voća unutar „košarice“ ne prestanu klučati.

IG: [hungry_mile](#)