

SILA

Vino Sila je autohtona vrsta sa Fruške gore, lakog voćnog mirisa, osvežavajućeg ukusa. Može da se pije i samostalno, posebno u letnjim vrućim danima, čak i kao aperitiv.

Sila - rezultat je ukrštanja Kevidinke i Šardonea. Priznata je 1988. godine. Naziv potiče od početnih slova autora Sime Lazića. Zasad se proširila u Fruškogorskom vinogorju. Vino je lako, harmoničnog ukusa sa diskretnom, prijatnom aromom Šardonea.

Idealna temperatura: 11 C

Naglasak: salate sa piletinom, ribom i belim sirevima

Ostala jela:

- Predjela (pršuta, šunka, slanina)
- Šopska salata
- Pite (gibanice)
- Omlet sa slaninom
- Špagete karbonare
- Pomfrit
- Lake ribe (pastrmka, smuđ, štika)
- Bečka šnicla
- Pariska šnicla
- Teletina
- Mlada prasetina
- Musake
- Mladi beli sirevi
- Štrudle, kolači sa jabukom, makom i rogačem