

Jagnięcina z chlebkiem Pita, Babaganoush i batatami

100—120 Min

Składniki - Ilość osób: 6

= Kotányi Produkte

1 kg	Jagnięcina z kością
1 szczypta	Sól Morska gruboziarnista jodowana
1	Garść bułki tartej z białego chleba

Na Harissę

25 g	Chili Peperoncini całe
20 g	Czosnek granulowany
15 g	Kolendra cała
15 g	Papryka Słodka mielona
10 g	Kmin Rzymski mielony (Kumin)

Na chlebek Pita

500 g	Mąka
300 ml	Letnia woda
10 g	Sól Morska gruboziarnista jodowana
10 g	Świeże drożdże
20 g	Oliwa z oliwek

Na słodkie ziemniaki

4 szt	Słodkie ziemniami bataty, średnie
200 g	Śmietana kremówka

Na Babaganoush

2 szt	Bakłażan duży
3 łyżki	Oliwa z oliwek
2 łyżki	Tahini
0.5 szt	Cytryna
3 łyżki	Nasiona sezamu,

Przygotowanie

1. Drożdże rozpuść w letniej wodzie.
2. W dużej misce wymieszaj mąkę z rozpuszczonymi drożdżami.
3. Ugniataj razem z solą i oliwą z oliwek, aż będzie gładkie. Przykryj i odstaw na godzinę do wyrośnięcia.
4. Bakłażany przekrój wzdłuż na pół i nakłuj widelcem.
5. Ułóż przecięciem do dołu na blasze do pieczenia i grilluj w temperaturze 200°C przez około 35 minut. Skóra powinna stać się pomarszczona i ciemna.
6. Niech bakłażany ostygną, a następnie zeskrob miąższ.
7. Ciasto podziel na 8 części, uformuj kulę. Przykryj i ponownie odstaw do wyrośnięcia na 30 minut.
8. Zmiksuj bakłażany ze wszystkimi składnikami (poza sezamem) w blenderze. Przed podaniem dopraw do smaku przyprawami i posyp sezamem.
9. Dokładnie umyj słodkie ziemniaki i grilluj w temperaturze 200°C na pośrednim ogniu. Po około 30 minutach powinny być na tyle miękkie, że można je bez trudu otworzyć.
10. Kulki ciasta rozwałkuj wałkiem na grubość 1 cm. Przykryj i ponownie odstaw na 15 minut do wyrośnięcia.
11. Rozgrzej kamień do pizzy na maksymalnym ogniu. Piecz placki z ciasta na kamieniu do pizzy przez 3-4 minuty z każdej strony.
12. Oczyść jagnięcinę i osusz papierem kuchennym. Natrzyj solą morską.
13. Mięso grilluj w temperaturze 200°C, od czasu do czasu obracając, przez 10 minut.
14. Zmniejsz temperaturę do 150°C i piecz na wolnym ogniu, aż do osiągnięcia temperatury wewnętrznej 57°C.
15. W międzyczasie pokrój słodkie ziemniaki i napełnić je crème fraîche.
16. Wymieszaj białą bułkę tartą z mieszanką Harissa i obtocz w niej grillowaną jagnięcinę.

	podpieczone
1 łyżeczka	Kmin Rzymski mielony (Kumin)
1 łyżeczka	Sól Morska gruboziarnista jodowana
1 szczypta	Chili mieszanka przypraw
0.5 łyżeczki	Czosnek granulowany