



Jagnięcina z chlebkiem Pita, Babaganoush i batatami

🕒 100–120 Min   

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 zeszkrob 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 napełnij je crème fraîche.
- 16 Wymieszaj białą bułkę tartą z mieszanką Harissa i obtocz w niej grillowaną jagnięcinę.

Składniki - Ilość osób: 6

♦ = Kotányi Produkty

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 ziemniaki 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,

podpieczone

1 łyżeczka ♦ Kmin Rzymski mielony
(Kumin)

1 łyżeczka ♦ Sól Morska
gruboziarnista jodowana

1 szczypta ♦ Chili mieszanka
przypraw

0.5 łyżeczki ♦ Czosnek granulowany

