



Janjeći kare s pitom, babaganoushem i batatom

🕒 100–120 Min 🍷🍷🍷

Priprema

- 1 Kvasac otopite u mlakoj vodi.
- 2 U velikoj zdjeli pomiješajte brašno s otopljenim kvascem.
- 3 Dodajte sol i maslinovo ulje pa zamijesite glatko tijesto. Pokrijte i ostavite da se diže jedan sat.
- 4 Patlidžan prerežite po duljini i izbockajte vilicom.
- 5 Stavite ga prerezanom stranom prema dolje na lim za pečenje i pecite na 200 °C oko 35 minuta. Kora treba postati tamna i naborana.
- 6 Ostavite patlidžan da se ohladi pa izdubite unutrašnjost.
- 7 Tijesto podijelite na 8 dijelova i oblikujte kuglice. Pokrijte i ostavite da se ponovno diže 30 minuta.
- 8 Patlidžan zajedno sa svim sastojcima (osim sezamovih sjemenki) izmiksajte u blenderu. Začinite po želji i prije posluživanja pospite sezamovim sjemenkama.
- 9 Batate dobro operite i pecite na neizravnoj vatri pri 200 °C. Nakon otprilike 30 minuta trebali bi biti dovoljno mekani da ih možete lako otvoriti.
- 10 Kuglice tijesta razvaljajte valjkom na debljinu od oko 1 cm. Pokrijte i ostavite da se ponovno dižu 15 minuta.
- 11 Zagrijte pizza kamen na najjaču temperaturu. Pecite pita kruhove na pizza kamenu 3–4 minute sa svake strane.
- 12 Janjeći kare očistite i posušite kuhinjskim papirom. Natrljajte ga morskom soli.
- 13 Pecite meso na izravnoj vatri pri 200 °C oko 10 minuta, povremeno okrećući.
- 14 Smanjite temperaturu na 150 °C i nastavite peći na neizravnoj vatri dok unutarnja temperatura mesa ne dosegne 57 °C.
- 15 U međuvremenu prerežite batate i napunite ih crème fraîcheom.
- 16 Pomiješajte bijele krušne mrvice s harissa mješavinom začina pa uvaljajte pečeni janjeći kare u smjesu.

Sastojci 6 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

1 kg Janjećeg karea s kostima

1 prstohvat ♦ Morska sol

1 šaka Bijelih krušnih mrvica

Za Harissa mješavinu:

25 g ♦ Chili s morskom soli

20 g ♦ Češnjak u granulama

15 g ♦ Secrets of World Spices - Kumin

15 g ♦ Paprika slatka delikatesna mljevena

10 g ♦ Korijander u zrnu

za pita kruh:

500 g Glatkog brašna

300 ml Mlake vode

10 g ♦ Morska sol

10 g Svježeg kvasca

20 g Maslinovog ulja

Za batat:

4 kom Batata, srednje veličine

200 g Kiselog vrhnja

za Babaganoush:

2 kom Patlidžana

3 žlice Maslinovog ulja

2 žlice Tahini umaka

0.5 kom Limuna, ocijedenog

3 žličice Sezamovih sjemenki, tostiranih

1 žličica ♦ Secrets of World Spices - Kumin

- 1 žličica ♦ Morska sol
- 1 prstohvat ♦ Chili s morskom soli
- 0.5 žličice ♦ Češnjak u granulama

