



Jehněčí korunky s pitou, Baba Ganoush a sladkými bramborami

🕒 100–120 Min   

Preparation

Ingredients 6 Portions

♦ = Kotányi Produkte

1 kg	Jehněčí maso s kostí
1 špetka	♦ Mořská sůl s jódem
1	Hrst strouhanky z bílého pečiva
Na Harissu	
25 g	♦ Chilli papričky drcené
20 g	♦ Česnek granulovaný
15 g	♦ Koriandr mletý
15 g	♦ Paprika lahůdková mletá
10 g	♦ Kmín mletý
Na Pitu	
500 g	Mouka, hladká
300 ml	Voda, vlažná
10 g	♦ Mořská sůl s jódem
10 g	Kvasnice, čerstvé
20 g	Olivový olej
Na sladké brambory	
4 ks	Sladké brambory, střední
200 g	Crème fraîche
For the Babaganoush	
2 ks	Lilek, velký
3 pol.lž.	Olivový olej
2 pol.lž.	Tahini (sezamová pasta)
0.5 ks	Citrón, vymačkaný
3 pol.lž.	Sezamové semínka, opražené
1 čaj.lž.	♦ Kmín mletý

- 1 Droždí rozpustíte ve vlažné vodě.
- 2 Ve velké míse smíchejte mouku s rozpuštěným droždím.
- 3 Hnětete společně se solí a olivovým olejem, dokud nevznikne hladké těsto. Přikryjte a nechte hodinu kynout.
- 4 Lilek podélně rozkrojte napůl a propíchejte vidličkou.
- 5 Položte je řeznou stranou dolů na plech a grilujte při 200 °C asi 35 minut. Slupka by měla být vrásčitá a tmavá.
- 6 Nechte opečené lilky vychladnout a poté vyškrábejte dužinu.
- 7 Těsto rozdělte na 8 dílů a uválejte je do kuliček. Přikryjeme a necháme znovu 30 minut kynout.
- 8 Dužinu z lilků smíchejte se všemi přísadami (kromě sezamových semínek) a rozmixujte v mixéru. Před podáváním dochuťte kořením a posypte sezamovými semínky.
- 9 Sladké brambory důkladně omyjte a grilujte při nepřímé teplotě 200 °C. Asi po 30 minutách by měly být dostatečně měkké, aby se daly bez problémů otevřít.
- 10 Kuličky z těsta rozválejte válečkem na tloušťku 1 cm. Přikryjeme a necháme znovu 15 minut kynout.
- 11 Kámen na pizzu předehřejte na maximální teplotu. Na kameni na pizzu pečte placičky těsta 3-4 minuty z každé strany.
- 12 Očistěte jehněčí korunky a osušte je kuchyňským papírem. Potřete je mořskou solí.
- 13 Maso grilujte při přímém žáru 200 °C za občasného otáčení po dobu 10 minut.
- 14 Snižte teplotu na 150 °C a nechte dopékat na nepřímém ohni, dokud není dosaženo teploty jádra 57 °C.
- 15 Mezitím nakrájejte sladké brambory a naplňte je crème fraîche.
- 16 Smíchejte strouhanku z bílého pečiva se směsí koření Harissa a obalte v ní grilovanou jehněčí korunku.

- 1 čaj.lž. ♦ Mořská sůl s jódem
- 1 špetka ♦ Chilli papričky
s mořskou solí
- 0.5 čaj.lž. ♦ Česnek granulovaný

