



Kaki (japanska jabuka) pečen u pećnici na pireu od jeruzalemske artičoke

🕒 50–60 Min   

Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

Za pire:

600 g	Jeruzalemske artičoke
300 ml	Mlijeka
1 prstohvat	♦ Muškatni oraščić mljeveni
40 g	Maslaca
1 prstohvat	♦ Papar šareni u zrnu
1 prstohvat	♦ Morska sol gruba

Za pečeno povrće:

400 g	Kakija (japanske jabuke)
350 g	Cikle (sirove)
350 g	Pastrnjaka
2 žlice	Maslinovog ulja
2 žličice	Meda
1 žličica	♦ Ružmarin mljeveni
1 žličica	♦ Majčina dušica usitnjena

- Počnite s pripremom pirea. Jeruzalemsku artičoku operite, ogulite i narežite na manje komade. Mlijeko stavite u lonac, dodajte artičoku, prstohvat soli i kuhajte na srednjoj vatri oko 20 minuta.
- U međuvremenu možete pripremiti povrće. Ciklu operite, ogulite i narežite na kolutiće, pastrnjak ogulite i narežite po dužini.
- Stavite povrće na pleh obložen papirom za pečenje i rukama ga pomiješajte s maslinovim uljem, soli i paprom. Pecite na 175° oko 40 minuta.
- Ocijedite artičoke, a mlijeko sačuvajte. Fino zgnječite povrće i umiješajte maslac, prstohvat mljevenog Kotányi muškarnog oraščića i malo mlijeka dok ne dobijete željenu gustoću. Miješajte dok ne postane glatko i začinite solju.
- Kaki operite i narežite na kriške. Na pola vremena pečenja dodajte ga povrću. Prelijte povrće medom i začinite ružmarinom i majčinom dušicom. Sve dobro promiješajte žlicom.
- Gotovo povrće iz pećnice rasporedite po pireu od artičoka. Ponovno začinite po želji.

