



Агнешки ребра на барбекю с домашни пумки и Баба Гануш

🕒 100–120 Минути   

Подготвка

- 1 Пригответе пумките като разтворите маята в хладката вода. След това добавете брашното и омесете гладко тесто със солта и зехтина. Покрийте с кърпа и оставете за час.
- 2 Нарежете памладжана на половина по дължина и надупчете с вилица. Пригответе на барбекю за 35 минути на 200°C, с отрязаната страна надолу - трябва да потъмне и леко да се свие.
- 3 Позволете да изстине в захлупена с канак тенджера и махнете тестото на памладжана от обелката.
- 4 Разделете тестото за пумките на 8 равни части и оформете топчета. Покрийте отново и оставете настрана за половин час.
- 5 Пюрирайте памладжана с останалите съставки в блендер - накрая поръсете със сусам, запечен на тиган.
- 6 Измийте сладките картофи и пригответе на барбекю на 200°C индиректна топлина. След около половин час ще трябвало да са готови - трябва да можете да забучите вилица в тях без проблем.
- 7 Разточете тестото за пумките, докато получите 1 см дебелина. Покрийте и оставете настрана за 15 минути.
- 8 Загрейте камък за пица предварително и пригответе пумките върху него на грила - около 3-4 минути от всяка страна.
- 9 Почистете агнешките ребра и подсушете с кухненска хартия. Втрийте със сол и пригответе на барбекю - на 200°C директна топлина за около 10 минути, като ги обърнете на немата минута.
- 10 Намалете барбекюто до 150°C и оставете тестото да се сгответи на директна топлина, докато не достигне вътрешна температура от 57°C.
- 11 През това време нарежете картофите на половинки и ги напълнете с crème fraîche.
- 12 Разбъркайте галетата с микса от подправки за Хариса и овляйте готовите агнешки ребра в сместа. Насладете им със сладки картофи, Баба Гануш и пумки.

Съставки за 6 Порции

◆ = Kotányi Produkte

1 kg Агнешки ребра

◆ Морска сол

Шепа Галета

За микс от подправки Хариса

25 g ◆ Лютот чили

20 g ◆ Чесън на гранули

15 g ◆ Кориандър, млян

15 g ◆ Червен пипер сладък, специален

10 g ◆ Кимион, млян

За домашните пумки

500 g Брашно, пресято

300 ml Хладка вода

10 g ◆ Морска сол

10 g Жива мая

20 g Зехтин

За сладките картофи

4 бр. Сладки картофи, средно големи

200 g Crème fraîche или заквасена сметана

За Баба Гануш

2 бр. Памладжани, големи

3 с.л. Зехтин

2 с.л. Тахан

Половин Лимон

3 с.л. Сусам

1 ч.л. ◆ Кимион, млян



- | | |
|--------|--------------------|
| 1 ч.в. | ❖ Морска сол |
| | ❖ Ароматични чили |
| ½ ч.в. | ❖ Чесън на гранули |

