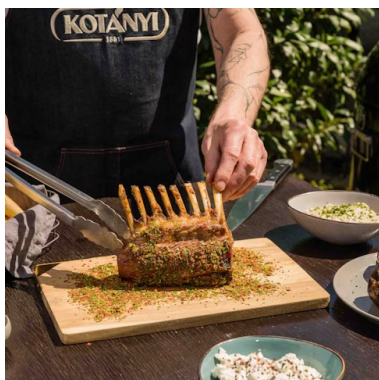




Агнешки ребра на барбекю с домашни питки и Баба Гануш

🕒 100–120 Минути 🍴🍴🍴

Подготовка

Съставки за 6 Порции

🔥 = Kotányi Produkte

1 kg Агнешки ребра

🔥 Морска сол

Шена Галета

За микс от подправки Хариса

25 g 🔥 Люто чили

20 g 🔥 Чесън на гранули

15 g 🔥 Кориандър, млян

15 g 🔥 Червен пипер сладък, специален

10 g 🔥 Кимион, млян

За домашните питки

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 Сгъте fraîche или заквасена сметана

За Баба Гануш

2 бр. Патладжани, големи

3 с.л. Зехтин

2 с.л. Тахан

Половин Лимон

3 с.л. Сусам

1 ч.л. 🔥 Кимион, млян

1 ч.л.

- 1 Пригответе питките 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 патладжана на половина по дължина и надупчете с вилица. Пригответе на барбекю за 35 минути на 200°C, с отрязаната страна надолу - трябва да потъмнее и леко да се свие.
- 3 Позвовете да изстине в захлупена с капак тенджерата и махнете месото на патладжана от обелката.
- 4 Разделете тестото за питките на 8 равни части и оформете топчета. Покрийте отново и оставете настрана за половин час.
- 5 Пюрирайте патладжана 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 би трябвало да са готови - трябва да можете да забучите вилица в тях без проблем.
- 7 Разточете тестото за питките, докато получите 1 см дебелина. Покрийте и оставете настрана за 15 минути.
- 8 Загрейте камък за пица предварително и пригответе питките 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 петата минута.
- 10 Намалете барбекюто до 150°C и оставете месото да се сготви на индиректна топлина, докато не достигне вътрешна температура от 57°C.
- 11 През това време нарежете картофите на половинки и ги напълнете с сгъте fraîche.
- 12 Разбъркайте галетата с микса от подправки за Хариса и овалайте готовите агнешки ребра в сместа. Насладете им се със сладки картофи, Баба Гануш и питки.

♦ Морска сол

♦ Люто чили

½ ч.л.

♦ Чесън на гранули

