



# Cotlet de miel cu Pita, Baba ganoush și cartofi dulci

🕒 100–120 Min. 🍲 🍲 🍲

## Pregătire

### Ingrediente 6 Portii

◆ = Kotányi Produkte

1 kg Cotlet de miel, cu os

1 vârf Sare de mare iodată

1 Mână de pesmet alb

#### Pentru sosul Harissa

25 g Boia de ardei dulce

20 g Usturoi granulat

15 g Chimen, măcinat

15 g Coriandru, măcinat

10 g Chimion, măcinat

#### Pentru pita

500 g Făină

300 ml Apă, călduță

10 g Sare de mare iodată

10 g Drojdie, proaspătă

20 g Ulei de măslini

#### Pentru cartofii dulci

4 pc. Cartofi dulci, medii

200 g Crème fraîche

#### Pentru Baba ganoush

2 bucăți Vinete, mari

3 linguri Ulei de măslini

2 linguri Tahini

0.5 bucăți Lămâi, stoarse

3 linguri Semințe de susan, prăjite

1 linguriță

1 lingură Sare de mare iodată

1 praf Chili cu sare de mare

- 1 Se dizolvă drojdia în apă călduță.
- 2 Într-un castron mare, amestecați făina cu drojdia dizolvată.
- 3 Frământați împreună cu sareea și uleiul de măslini până la omogenizare. Acoperiți și lăsați să crească timp de o oră.
- 4 Tăiați vinetele în jumătate pe lungime și înțepați cu o furculiță.
- 5 Se pune partea tăiată în jos pe o foaie de copt și grătarul la 200 °C timp de aproximativ 35 de minute. Coaja trebuie să devină încrețită și închisă la culoare.
- 6 Lăsați vinetele să se răcească și apoi răzuiți pulpa.
- 7 Împărțiți aluatul în 8 bucăți, în formă de minge. Acoperiți și lăsați să crească din nou timp de 30 de minute.
- 8 Se pasează vinetele cu toate ingredientele (cu excepția semințelor de susan) într-un blender. Se condimentează după gust cu condimentele și se presară cu semințe de susan înainte de servire.
- 9 Se spală bine cartofii dulci și se dau la grătar la 200 °C, căldură indirectă. După aproximativ 30 de minute, aceștia trebuie să fie suficient de moi pentru a fi umpluți.
- 10 Preîncălziți piatra de pizza (sau cuptorul) la căldură maximă. Coaceți mingiile de aluat timp de 3-4 minute pe fiecare parte.
- 11 Curățați cotletele de miel și uscați-le cu hârtie de bucătărie. Se freacă cu sare de mare.
- 12 Puneți carne la foc direct la 200 °C, întorcându-se ocazional, timp de 10 minute.
- 13 Se reduce căldura la 150 °C și se lasă să fierbă la foc indirect până când se atinge o temperatură a miezului de 57 °C.
- 14 Între timp, cartofii dulci se umplu cu crème fraîche.
- 15 Se amestecă pesmetul alb cu amestecul de condimente Harissa și se înmoaie cotletul de miel.



0.5 linguriță ♫ Usturoi granulat

