



Pečen kaki na pireju iz topinamburja

⌚ 50–60 Min   

Priprava

Sestavine 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

Za pire

600 g	Topinamburja (jeruzalemskih artičok)
300 ml	Mleka
40 g	Masla
1 žlička	♦ Muškatni orešček mleti
	♦ Poper pisani celi
	♦ Morska sol jodirana

Za pečeno zelenjavo:

400 g	Kakija
350 g	Rdeče pese
350 g	Pastinaka
2 žlici	Oljčnega olja
2 žlički	Medu
1 žlička	♦ Rožmarin listi
1 žlička	♦ Timijan zdrobljeni

- 1 Najprej pripravite pire. Umijte topinambur, ga olupite ter narežite na manjše koščke. V posodo dajte mleko, topinambur, ščepec soli in kuhajte 20 minut na srednji temperaturi.
- 2 Vmes pripravite zelenjavo. Umijte rdečo peso, jo umijte ter narežite na rezine. Olupite pastinak ter ga po dolžini narežite na četrtine.
- 3 Zelenjavo položite na pekač, obložen s papirjem za peko, dodajte oljčno olje, sol in poper ter z rokami dobro premešajte. Pecite 40 minut pri 175°C.
- 4 Topinambur odcedite, vendar prihranite mleko. Nato topinambur pretlačite, in primešajte maslo, ščepec muškatnega oreščka in nekaj mleka, da dobite željeno konsistenco. Premešajte do gladkega in začinite s soljo.
- 5 Umijte kaki in ga narežite na rezine. Na sredini pečenja ga dodajte k zelenjavi. Vse skupaj pokapajte z medom ter začinite z rožmarinom in timijanom. Dobro premešajte z žlico.
- 6 Pečen kaki in zelenjavo servirajte na pireju. Po želji dodatno začinite.

