



СТРАСТ ЗА ГОТВЕНЕ ОТ 1877

ПЕЧЕНО ВЪВ ФУРНА ЧЕРВЕНО ЦВЕКЛО



4 броя

СЪСТАВКИ

500 г малки глави червено цвекло

ЗА МАРИНАТАТА:

кора и сок от 1 био лимон
1 с. л. мед
1 стрък мащерка
2 дафинови листа
1 нарязана чушка чили
3 с. л. зехтин
сол и черен пипер

ЗА ПЕСТОТО:

3 с. л. солени **шамфъстъци**
6 – 8 с. л. смесени подправки
1 нарязана скилидка пресен чесен
малко лимонова кора
1 – 2 с. л. лимонов сок
6 с. л. зехтин
сол

АЛЕРГЕНИТЕ СА ОТБЕЛЯЗАНИ С
УДЕБЕЛЕН ШРИФТ

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Предварително загрейте фурната до 200°C със CircoTherm системата за горещ въздух. Поставете измитите глави червено цвекло в огнеупорен съд. Напръскайте червеното цвекло с маринатата и го покрийте с капак. Можете алтернативно да използвате алуминиево фолио, за да покриете съда.

Печете един час. Проверете с остър нож, дали главите червено цвекло са омекнали.

Сервирайте с крем йогурт и песто от шамфъстък. В незалепващ тиган без мазнина изпечете 3 супени лъжици солен шамфъстък. Оставете го да изсъхне. Смесете 6 – 8 супени лъжици смесени подправки, скилидката нарязан пресен чесен, малко лимонова кора, 1 – 2 супени лъжици лимонов сок, 6 супени лъжици зехтин и малко сол. Пасирайте кратко.

Подправете отново и завършете с малко смлян черен пипер.

