



Вегетариански печен венец от тиква, ориз и ядки

СЪСТАВКИ ЗА ВЕНЕЦА ОТ ПЕЧЕНА ТИКВА, ОРИЗ И ЯДКИ

1 малка мускатна тиква (тиква цигулка), обелена
2 с. л. зехтин
2 с. л. безсолно масло
1 глава лук, обелена и нарязана на ситно
¾ ч. л. сол
¾ ч. л. черен пипер
¼ ч. л. сол от целина
2 скилидки чесън, обелени и смлени
2 стръка **целина**, ситно нарязани
1 x 300 г консерва боб от сорта „Канелини“, прецедена
300 г варен дългозърнест бял ориз (прибл. 100 г в неварено състояние)
120 г **смесени ядки**, нарязани (напр. лешници, кашу и орехи)
150 г вегетарианско **сирене чедър**, настъргано
75 г **суха галета**
2 с. л. мляко
1 ч. л. сух риган
½ ч. л. сушена мащерка
2 **яйца**

СЪСТАВКИ ЗА ТОПИНГА

200 г вегетарианско **бри**, нарязано
4 с. л. сос от червени боровинки, затоплен
Малка връзка пресни листа от мащерка, нарязани на едро
2 с. л. **орехи**, нарязани на едро

АЛЕРГЕНИТЕ СА ОТБЕЛЯЗАНИ С УДЕБЕЛЕН ШРИФТ



8 – 10 порции

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Загрейте предварително фурната до 200°C със CircoTherm.

Нарежете две трети от тиквата цигулка на малки кубчета, а останалата третина настържете.

Изсипете кубчетата тиква в тава за печене и ги напръскайте с 1 с. л. зехтин и щипка сол и пипер. Разбъркайте леко и печете във фурната 20 – 25 минути, до златисто. Извадете от фурната.

Междувременно, в голям тиган за пържене загрейте останалия зехтин с маслото на средно висока температура.

Добавете лука и гответе 4 – 5 минути, докато омекне. Добавете солта, пипера, солта от целина, чесъна и целината. Гответе още 3 – 4 минути, като бъркате често, докато целината не омекне леко. Изключете котлона.

Добавете боба, сварения ориз, ядките, сиренето чедър, галетата, млякото, ригана, мащерката и настърганата и сварена тиква. Разбъркайте, докато не се смесят добре, след което добавете двете яйца и отново разбъркайте добре.

Прехвърлете сместа в добре намазнена 24 см форма за кекс с незалепващо покритие (можете да използвате обикновена кръгла форма, ако предпочитате, но при формата за кекс се получава хубав гладко заоблен ръб). Леко притиснете сместа с лъжица, след което я покрийте с намазнено фолио.

Печете във фурната 45 – 55 минути при 190°C CircoTherm, докато при пробождане с дървен шиш по шиша не полепва нищо.

Извадете от печката и оставете да изстине леко, след което прокарайте острието на нож по ръба на формата, за да освободите печивото. Поставете върху формата огнеупорна чиния и внимателно обърнете, така че печивото да остане върху чинията.

Наредете парчетата бри върху изпечения венец и го поставете обратно във фурната за 3 – 4 минути, докато сиренето не почне да се топи. Извадете от фурната и напръскайте с топлия сос от червени боровинки. Поръсете с прясната мащерка и орехите, преди да сервирате.