



Ризото от перлен ечемик с шафран и печени домати на фурна



4 порции

СЪСТАВКИ

Домати на фурна с мащерка

1 кг домати
1 връзка мащерка
5 с. л. зехтин
1 щипка сол
1 скилидка чесън
2 ч. л. кленов сироп
Прясно смлян пипер

Перлен ечемик

250 г **перлен ечемик**
1 малка глава лук
1 с. л. зехтин
750 мл зеленчуков бульон
прибл. 20 шафранови нишки
200 мл **соева сметана**
2 с.л. **мая на люспи**
1 щипка сол

За топинга

1 с. л. магданоз
1 - 2 ч. л. листа от мащерка,
босилек
2 ч. л. кора от лимон
Прясно смлян пипер

АЛЕРГЕНИТЕ СА ОТБЕЛЯЗАНИ С
УДЕБЕЛЕН ШРИФТ

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Стъпка 1

Загрейте предварително фурната до 180°C (CircoTherm®) или 200°C (горно/долно загряване).

Стъпка 2

Смесете зехтина със солта, черния пипер, ситно нарязания чесън и кленовия сироп.

Изплакнете домати и мащерката и ги залейте с чесновото масло. Печете маринованите домати с мащерката в съд за печене на 200° (горно/долно загряване) за приблизително 20 минути.

Стъпка 3

Обелете и нарежете на кубчета лука и задушете в тенджера с малко зехтин, докато стане прозрачен. Добавете перления ечемик и шафран и залейте със зеленчуковия бульон. Оставете леко да къкри за прибл. 25 минути. Разбърквайте от време на време. Веднага след като перленият ечемик поеме зеленчуковия бульон, добавете соевата сметана, маята на люспи и шафрана и продължете да готвите, докато ризотото стане кремообразно и ал денте.

Подправете с малко зехтин, магданоз, сол и черен пипер и оставете да почине на котлона за 5-10 минути със затворен капак.

Стъпка 4

Сервирайте готовото ризото от перлен ечемик с печените на фурна домати и топинга.