



JERNEJ KITCHEN

JESENSKA PANZANELLA SOLATA

Jesenska Panzanella solata je narejena s kruhom, pečeno bučo in korenjem ter listnatim ohrovtom. Krasna priloga za posebne priložnosti ali lahko kosilo.

ZA	4	OSEBE
PRIPRAVA:	20	MINUT
PEČENJE:	50	MINUT
ČAS SKUPAJ:	1	URA 10 MINUT

SOLATA

4 večji kosi kruha Hribovc (Žito)

1 kg buče maslenke

2 večja korenja

1 glava česna

1 žlica oljčnega olja

120 g listnatega ohrovt

1 jabolko

1 hruška

2 žlici semen granatnega jabolka

PRELIV

6 žlic oljčnega olja

2 žlici belega vinskega kisa

sok ene mandarine

1 žlica javorjevega sirupa

TOOLS AND EQUIPEMENT

pekač

papir za peko

skodelica

skleda

SPEČEMO KRUH

Rešetko damo na sredino pečice in pečico segrejemo na 210 °C. Manjši pekač obložimo s papirjem za peko. Kruh narežemo na večje kose. Postavimo v pečico, kjer ga pečemo 10 minut.

SPEČEMO ZELENJAVO

Večji pekač obložimo s papirjem za peko. Bučo olupimo, odstranimo semena in narežemo na večje kose. Korenje olupimo in narežemo na večje kolobarje. Oboje damo na večji pekač. Dodamo razpolovljeno glavo česna. Pokapljamo z oljčnim oljem, popramo in solimo. Postavimo v pečico, kjer pečemo 40 - 45 minut pri 210 °C, oziroma tako dolgo, da je zelenjava mehka.

PRELIV

V skodelici premešamo oljčno olje, kis, javorjev sirup in sok ene mandarine. Začinimo s soljo in poprom po okusu.

PANZANELLA

V skledo stresemo pečen kruh. Nanj iztisnemo pečen česen, olup zavržemo. Pokapljamo s polovico preлива. Dodamo očiščen in na večje kose natrgan ohrovt ter krhle jabolke in hruške. Sledita pečena buča in korenje ter preostali preliv. Dobro premešamo, da se sestavine povežejo. Po vrhu razporedimo še semena granatnega jabolka in postrežemo.