



## JERNEJ KITCHEN

# JESENSKA PANZANELLA SOLATA

*Jesenska Panzanella solata je narejena s kruhom, pečeno bučo in korenjem ter listnatim ohrovтом.  
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 ohrovtja

1 jabolko

1 hruška

2 žlici semen granatnega jabolka

### PRELIV

6 žlic oljčnega olja

2 žlici belega vinskega kisa

sok ene mandarine

1 žlica favorjevega sirupa

### TOOLS AND EQUIPMENT

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 ZELENJAVA

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. Pokapljam 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, favorjev sirup in sok ene mandarine. Začinimo s soljo in poprom po okusu.

### PANZANELLA

V skledo stresemo pečen kruh. Nanj iztisnemo pečen česen, olup zavržemo. Pokapljam s polovico preliva. Dodamo očiščen in na večje kose natrgan ohrovter krhlje 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.