



JERNEJ KITCHEN

DUŠENO KORENJE

Počasi dušeno korenje na nizki temperaturi je sladko, mehko, naravnost čudovito.

ZA	2	OSEBI
PRIPRAVA:	10	MINUT
PEKA:	90	MINUT

DUŠENO KORENJE

10 manjših korenjev

sol in črni poper, sveže mletega

1/2 žličke kumine

50 g masla, narezanega na kocke

TOOLS AND EQUIPEMENT

manjši pekač

papir za peko

kuhinjski nož

PEČICA

Pečico segrejemo na 150 °C. Korenje umijemo pod tekočo vodo, odstranimo zelenje.

DUŠENO KORENJE

Manjši pekač obložimo s papirjem za peko, ki mora biti 2x daljši od pekača. Dodamo korenje, solimo, popramo in dodamo kumino. Po korenju razporedimo na kocke narezano maslo. Prelijemo s 50ml hladne vode ali piščančjo osnovo, v kolikor jo imamo. Tesno pokrijemo s preostalim delom papirja za peko.

PEKA

Pečemo 90 minut v pečici na 150 °C. Dušeno korenje postrežemo kot slastno prilogo, lahko večerjo ali prigrizek.