

Caprese z pieczonych buraków i ziemniaków



KUCHNIA MARTY



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Składniki na caprese

buraki czerwone	2-3 szt
ziemniaki	2-3 szt
ząbki czosnku	4 szt
oliwa	2 łyżki
rozmaryn Prymat	1 łyżka
sól	
pieprz	

Składniki na sos do caprese

oliwa	3 łyżki
woda	1 łyżka
ocet winny czerwony	1 łyżka
musztarda rosyjska	1 łyżka
ząbki czosnku	2 szt
sól	
pieprz	
posiekane listki tymianku	1 łyżka

Składniki na ziemniaczane łódeczki otulone boczkiem

ziemniaki	3 szt
boczek wędzony	20 plasterków

rozmaryn świeży

2 gałązki

Składniki na mozzarella panierowaną

ser mozzarella	150 g
jajko	1 szt
mleko	2 łyżki
mąka	2 łyżki
bułka tarta	6 łyżek
tymianek	1 łyżka
sól	
pieprz	
olej do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotowanie mozzarelli panierowanej:

Potrzebne będą trzy miseczki. Do pierwszej wysypujemy mąkę i dodajemy ok. ½ łyżeczki soli i trochę pieprzu. Do drugiej wbijamy jajko i dodajemy do niego 2 łyżki mleka - mieszamy aż składniki się połączą. Do trzeciej miseczki wysypujemy bułkę tarta, suszone pomidory i tymianek, mieszamy.

Mozzarellę odsączamy z zalewy i osuszamy na papierowym ręczniku. Jeśli mamy dużą kulkę to kroimy ją w dość duże kawałki. Każdy kawałek sera obtaczamy najpierw w mące, później jajku, a na końcu bułce tartej i smażymy na mocno rozgrzanym oleju aż panierka stanie się złocista i chrupiąca.

Przygotowanie caprese i ziemniaczanych łódeczek:

Ziemniaki na caprese obieramy, myjemy i kroimy w cienkie plasterki/talarki. Ziemniaki na łódeczki również obieramy, myjemy i kroimy w ćwiartki/księżycy. Wszystkie ziemniaki przekładamy do wysmarowanego oliwą z oliwek (1 łyżka) naczynia żaroodpornego posypujemy solą, pieprzem, rozmarynem. Kładziemy całe ząbki czosnku.

Buraki myjemy, oczyszczamy i nacieramy oliwą z oliwek (1 łyżka). Szczelnie owijamy każdy folią aluminiową.

Przykryte naczynie żaroodporne z ziemniakami i buraki wstawiamy do nagrzanego do temperatury 180 stopni piekarnika i pieczemy ok 45-60 minut (w zależności od wielkości buraków i ziemniaków).

Przygotowanie sosu:

W międzyczasie przygotowujemy sos. W miseczce łączymy oliwę, wodę i ocet winny. Dodajemy musztardę, przeciśnięty przez praskę czosnek i tymianek. Mieszamy aż składniki się połączą. Doprawiamy do smaku solą i pieprzem.

Buraczki wyjmujemy, obieramy ze skórki i kroimy w cienkie plasterki. Ziemniaczane łódeczki wyjmujemy z naczynia żaroodpornego, czekamy aż trochę przestygną i każdą owijamy plasterkiem boczku, przekładamy do blaszki i zapiekamy aż boczek się zarumieni.

Na talerzu na przemian układamy plasterki buraków i ziemniaków, w środek układamy panierowaną mozzarellę i polewamy sosem. Serwujemy z ziemniaczanymi łódeczkami.