

Originálna zemiaková kaša

September 2020



Náročnosť: ľahký recept

Príprava: 20 min

Pečenie: 30 min

Odpočívanie: 5 min

Suroviny (4 porcie):

1 kg zemiakov

105 ml olivového oleja

1 červená cibuľa

2 limetky

40 g koriandra

10 g mäty

2 lyžičky medu

200 g plnotučného gréckeho jogurtu

vločková morská soľ

mäta (na ozdobu)

koriander (na ozdobu)

Pomôcky:

rúra, hrniec, 2 plechy na pečenie, lopárik, nôž, misa, odmerka na tekutiny, jemné strúhadlo, ponorný mixér

Postup:

1. Rúru predhrejte na 200 °C. Zemiaky vložte do hrnca s osolenou vodou a uvarte (dokiaľ do nich nebudete môcť jednoducho zasunúť a vysunúť vidličku). Scedte a osušte kuchynskou utierkou.
2. Zemiaky preneste na plech a prikryte ich ďalším plechom, zatlačte, aby ste zemiaky trochu rozpučili. Pokvapkajte ich olivovým olejom, posypte morskou soľou a dobre premiešajte. Plech vložte do rúry a pečte približne 30 minút, aby boli zemiaky krásne chrumkavé.
3. Medzitým si nakrájajte červenú cibuľu a vložte do nádoby k ponornému mixéru. Pridajte šťavu z jednej limetky, zalejte vriacou vodou (aby bola cibuľa ponorená) a dajte nabok. Pridajte koriander, mäta, zvyšný olivový olej, kôru z polovice limetky, šťavu zo zvyšnej limetky, med a veľkú štipku morskej soli. Mixujte do hladka.
4. Zemiaky vyberte z rúry a nechajte asi 5 minút odpočinúť. Na tanier dajte najprv grécky jogurt, posypte morskou soľou, pridajte opečené zemiaky, polejte ich pestom z cibule a bylín, dozdobte kolieskami červenej cibule, čerstvou mäťou a koriandrom. Dobrú chuť!

Ďalšie inšpirácie nájdete na: www.bosch-home.com/cz