

Buraczki hasselback z jajem 6 min.

czas: 60 minut

ilość: 8 porcji

poziom: 0 0

Składniki:

- 8-10 sztuk ugotowanych buraków
- 4 jaja Kotliny Natury
- 300 g sera labneh

Miętowe masło:

- 40 ml oliwy z oliwek
- 90 g masła
- 1 posiekany ząbek czosnku
- 10 g startego imbiru
- 2 łyżki posiekanej świeżej mięty
- 1 łyżka soku z limonki

Miętowe pesto:

- 4 łyżki posiekanej świeżej mięty
- 1 łyżeczka startego imbiru
- ½ posiekanego ząbka czosnku
- ½ zielonego chili, posiekanego
- 2 łyżki posiekanej kolendry
- 4 łyżki oliwy z oliwek

Do smaku:

- sól i pieprz
- sok z limonki
- chili w płatkach

Przygotowanie

1. W małym rondelku rozpuść masło, oliwę, posiekane liście mięty, imbir i czosnek. Gotuj na średnim ogniu, aż masło zacznie bulgotać, około 4 minuty, a następnie odstaw na co najmniej 20 minut. Odcedź miętowe masło na sitku, a następnie dodaj jedną łyżkę soku z limonki i jedną łyżeczkę soli.
2. Rozgrzej piekarnik do 200°C. Ugotowane buraki ponacinaj w odstępach 4 mm, zatrzymując nóż około 1 cm od dołu. Ułóż na wyłożonej papierem do pieczenia blasze i rozłóż plasterki. Równomiernie rozprowadź łyżką roztopione masło, zwłaszcza między plasterkami. Piecz przez godzinę, polewając masłem co 20 minut, aż brzegi będą chrupiące i skarmelizowane. Odstaw do ostygnięcia na 15 minut.
3. Aby przygotować miętowe pesto, wymieszaj wszystkie składniki w małej misce, dodaj ćwierć łyżeczki soli i odstaw na bok.
4. Jaja w temperaturze pokojowej gotuj przez 6 minut. Następnie odlej wrzątek, a jaja schłodź w misie z kostkami lodu. Obierz skorupki i przekrój je wzdłuż.
5. Na dnie półmiska lub misy rozsmaruj labneh, a następnie ułóż połówki jaj i buraki na wierzchu. Całość polej pesto, skrop sokiem z limonki, posyp odrobiną czerwonej papryki w płatkach i dopraw do smaku. Podawaj od razu, smacznego!

Kotlina Natury położona jest u Podnóża Sudetów. To prosto stąd na Twój stół trafiają jaja z chowu ekologicznego, wolnego wybiego, a także te znoszone przez kury zielonoożki.