

KRÉM Z PEČENEJ ZELENINY



Jeseň má svoje tempo. Ráno sa vstáva pomalšie, dni sú kratšie a všetko akosi prirodzene spomaľuje. A práve v takom období prichádzajú na rad jedlá, ktoré zahrejú a navodia tú pravú domácu pohodu. Tento krém z pečenej zeleniny je jedným z nich – jednoduchý, voňavý a pripravený bez zbytočného zhonu. Nie je za ním žiadna veda – len pár kúskov zeleniny, trochu olivového oleja, korenie a rúra, ktorá urobí väčšinu práce za vás. Počas pečenia sa z kuchyne začne šíriť vôňa sladkej cibule, papriky a koreňovej zeleniny, ktorú len ťažko prehliadnuť. A keď všetko spolu ešte povaríte v zeleninovom vývare a rozmixujete dohľadka, vznikne jemný, hustý krém, ktorý chutí ako jeseň v miske. Je to recept, ku ktorému sa radi vrátite vždy, keď vonku prší, listy šuštiť pod nohami a vy máte chuť na niečo jednoduché, teplé a úprimné.

BUDETE POTREBOVAŤ:

2 červené cibule
2 papriky (červenú a žltú)
polovicu batatu
1 mrkvu
1 petržlen
plátok zeleru
5 šampiňónov
2 strúčiky cesnaku
3 kusy nového korenia
2 bobkové listy
1 čajovú lyžičku
mletej rasce
1 čajovú lyžičku kurkumy
olivový olej
soľ a čierne korenie
podľa chuti
1 liter
zeleninového vývaru
200 ml šľahačkovej
smotany
tvrdý syr Old Jersey Gouda
BILLA Premium
sušenú šunku Speck Alto
Adige BILLA Premium

A TAKTO NA TO:

1. Pripravte zeleninu: Cibuľu, papriky, batat, mrkvu, petržlen, zeler a šampiňóny očistite a nakrájajte na približne rovnaké kúsky. Cesnak ošúpte.
2. Pečenie: Zeleninu rozložte na plech, pokvapkajte olivovým olejom, osolte, okoreňte čiernym korením, posypte mletou rascou a kurkmou a pridajte bobkové listy. Pečte v predhriatej rúre na 200 °C približne 25–30 minút, kým nezmäkne a nezačne sa jemne karamelizovať.
3. Dochutenie a varenie: Upečenú zeleninu vložte do hrnca, zalejte litrom zeleninového vývaru a krátko povarte, aby sa chute spojili.
4. Mixovanie: Zeleninu rozmixujte dohľadka tyčovým mixérom alebo v stolnom mixéri. Pridajte nastrúhaný syr a smotanu a krátko povarte
5. Finalizácia: Krém podľa potreby dochuťte soľou a čiernym korením. Podávajte horúci, posypaný opečenou sušenou šunkou.

