

Ostale recepte pronađite na:

<https://www.dm.rs/inspiracija-i-saveti/za-entuzijaste-u-kuvanju-i-one-koji-brinu-o-ishrani>

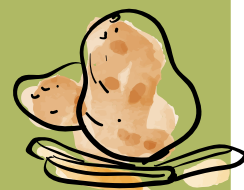


PROIZVOD KOJI
IZDVAJAMO



dmBio

puter tahini susam
250 g



SLATKI KROMPIR SA ZAČINJENOM LEBLEBIJOM

Sastojci

- 4 srednja slatka krompira
- 3 kašike maslinovog ulja
- so i biber
- teglica dmBio leblebija
- kašičice kumina
- 1/2 kašičice aleve ili dimljene paprike
- čili u prahu po ukusu
- 12-16 špargli
- pakovanje mlade rukole
- 2 pune kašike dmBio susamovog putera
- 2 kašike vode
- 2 kašike dmBio jabukovog sirćeta
- 2 kašičice dmBio meda

Priprema

Zagrejte rernu na 180 stepeni. Sladak krompir operite (četkom, ako imate) i izbockajte koru viljuškom. Stavite na pleh prekriven papirom za pečenje i pecite oko 50 minuta. Gotov je kada bocnete krompir ražnjićem, a on bez otpora prođe kroz krompir.

Dok se krompir peče izvadite špargle iz zamrzivača, ako su bile smrznute. Začinite leblebije i napravite dresing:

Leblebije

Potrebno je da ih ocedite i malo istapkate papirnatim ubrusom, kako bi se eliminisao višak tečnosti. Pospite ih kuminom, solju, biberom, paprikom i čilijem. Dobro izmešajte i ostavite da se marinira dok krompir ne bude gotov. Probajte da li su dovoljno začinjene, jer krompir nema potrebe da solite.

Dresing

Za dresing izmešajte susamovu pastu s medom, jabukovim sirćetom i vodom. Dresing treba da bude dovoljno gust da ostane na jelu, ali i dovoljno redak ga ga lako sipate kašikom preko jela.

Špargle

Za špargle je dovoljno samo da uklonite tvrdi deo stabiljke, posolite, pobiberite i pospete s preostalim masinovim uljem.

Kad izvadite krompir iz rerne, prebacite ga na tanjir pa u isti pleh sipajte leblebije, na jednu polovinu pleha. Pecite oko 10 minuta, a nakon tog vremena dodajte i špargle na drugu polovinu pleha - pa sve pecite zajedno još oko 10 minuta. Kada su sastojci spremni, složite jelo. Prvo isecite krompir na pola, ali ne do samog kraja, pa ga otvorite "kao knjigu". Preljite jednom kašikom dresinga svaki krompir. Podelite između krompira rukolu, špargle i leblebiju. Preljite ostatkom dresinga i servirajte dok je još uvek toplo.

Bonus savet

Povremeno, ako vam se gricka nešto zdravo i ukusno uz film - napravite samo leblebije iz ovog recepta i imaćete savršenu grickalicu.

Moj dm, moje mesto za kupovinu organske hrane!