



- Polévky
- Těstoviny
- Ásie
- Indie
- Česká klasika
- Jiné hlavní chody
- Dezerty

Tahini pečené zelí

Kačí • Řepín • 2024-12-26

Tenhle recept je odpovědí na to, co se zelím. Často mi ho po nějaké jiné zelí-vylomenině zbyde třetina nebo polovina v lednici, vyčítavě na mě čučí a cpe se do každého vaření jako ten bratranec, co se s nim nikdo nechtěl bavit a všude jste ho museli tahat s sebou. V tomhle receptu spotřebujete i větší než malé množství zapomenutého zelí, je rychlý a ještě v něm zelí zazáří jako bratranec na šachovém turnaji. Jste ready?

Postup:

- Předehejeme troubu na 200 st., připravíme si plech vyložený pečícím papírem a než se trouba nahřeje, nachystáme si zelí.
- Trochu zeleninového vývaru (jestli už si kostky schováváte v mrazáku, jestli ne, pokárejte se, ale chraň vás ruka páně táhnout ho kvůli tomu 8 hodin na plotně) / vody smíchám se lžící LSD, lžící tahini, lžící arašídového másla, půl lžičkou červené papriky, petržele, solí a pepřem, přidejte klidně i trochu cukru a lžičku olivového oleje, vznikne hustší, ale roztíratelná pasta. S pastou se dá experimentovat, unese nejrůznější kombinace, takže se nebojte ji trochu upravit. Skvělá je třeba i kombinace datlového sirupu a shiitake pesta.
- Celé zelí nakrájejte na 1 cm tlusté plátky (tady oceníte pokud už jste z něj trochu obrali a je maličko menší, bude se lépe krájet), rozložte na plech, potřete marinádou a jděte si po svých. Vraťte se za půl hodinky, až bude zelí krásně opečené a křupavé a tvařte se, že víte, co děláte.
- Před koncem pečení ho můžete posypat nasekanými ořechy a ještě chvíli péct.

Tadáááá, bratranec dostal další diplom.

PS: Narozdíl od toho bratrance se ho nemusíte bát pustit k míči. V poli má všechno a vyhrává za každého počasí a na každém povrchu - na chlebu s něčím trochu pálivějším, vedle rýže se sezamovým olejem nebo na bramborové kaši s pečenou zeleninou... je to šampión.

[Older](#)

2024-11-10

Chleba s trhaným