

Cooking at Home *with* City Catering

Placki z dyni piżmowej i ciecierzycy podawane z czosnkową fasolką szparagową

Czas przygotowania: 15 minut / Czas gotowania: 1 godzina & 5 minut

4
Porcje

Składniki

- 2 łyżki stołowe oliwy
- 800g dyni piżmowej obranej i pokrojonej w grubą kostkę
- 150g białej cebuli, drobno pokrojonej
- 2 ząbki czosnku, zmiżdżone
- 600g ciecierzycy w puszcze, odsączonej
- ½ łyżeczki przyprawy Garam Masala
- 1 łyżeczka soku z cytryny
- 200g zielonej fasolki
- Sól i pieprz



PRZYGOTOWANIE

1. Rozgrzej piekarnik do 180°C.

2. Skórka dyni piżmowej jest bardzo twarda, więc aby ją zmiękczyć, zrób w niej otwory widelcem (tak jak w przypadku ziemniaka w mundurku) i wstaw do kuchenki mikrofalowej na 2 minuty. Następnie połóż dynię (na boku) na desce do krojenia. Używając ostrego noża, ostrożnie odetnij czubka wraz z łodygą i końcówkę, około 1/2 cała z każdej strony. Możesz odrzucić te dwa kawałki. Za pomocą obieraczki obierz całą skórę z dyni, rób to powoli i ostrożnie. Obraną dynię połóż płasko i przekrój na pół. Następnie każdą połowę przekrój jeszcze raz aby otrzymać 4 kawałki. Użyj łyżki, aby wyjąć wszystkie nasiona. Teraz możesz pokroić dynię w kostkę.

3. Na wysmarowanej tłuszczem tacy, w temperaturze 180°C, upiecz pokrojoną w kostkę dynię piżmową. W zależności od wielkości kostek dyni może to zająć do 40 minut, brzegi powinny być złociste. Jeśli dynia zacznie ciemnieć na brzegach i nadal nie jest miękka, możesz przykryć blachę folią aluminiową i kontynuować pieczenie pod przykryciem aż dynia będzie miękka.

4. W międzyczasie podsmaż cebulę i czosnek na odrobinie oleju, aż będą miękkie. Odstaw na bok.

5. Przygotowanie placków: W dużej misce, za pomocą widelca lub tłuczka do ziemniaków, rozgnieć ciecierzycę.

6. Następnie do miski z ciecierzycą dodaj upieczoną dynię, i wcześniej podsmażoną cebulę i czosnek, Garam masalę i sok z cytryny. Dobrze wymieszaj, używając widelca lub tłuczka do ziemniaków. Spróbuj jak smakuje, dodaj więcej soku z cytryny lub Garam masala, jeśli jest taka potrzeba.

7. Mieszanki powinno wystarczyć na 8 placków. Używając łyżki do lodów lub zwykłej łyżki, umieść mieszankę na wysmarowanej tłuszczem tacy formując placki.

8. Posmaruj wierzch i boki placków odrobiną oleju. Alternatywnie, jeśli masz olej w sprayu, po prostu je spryskaj.

9. Piecz przez 15 - 20 min w temperaturze 180°C , aż nabiorą ładnego złocistego koloru.

10. W międzyczasie przytnij końcówki zielonej fasolki i wrzuć ją do wrzącej wody na 3 minuty (aby pozostała chrupiąca). Dobrze ją osusz. Na średniej patelni na średnim ogniu, rozgrzej 1 łyżkę oleju, dodaj 2 ząbki zmiążdżonego czosnku i ugotowaną zieloną fasolkę. Wymieszaj dobrze wszystkie składniki.

11. Po upieczeniu placków podawaj z zieloną fasolką.