

Tibetská vegetariánská pečeně

Kategorie: Zelenina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 lžička oleje
120 g pohanky
120 g na kostičky nakrájené cibule
240 g nadrobno nakrájených hub
1,5 dc červeného vína
1,5 dc bujónu
120 g vlašských ořechů
240 g špenátu
1 lžička rozmarýnu
1 lžička šalvěje
sůl
pepř

Postup

Troubu předehřejeme na 190 °C. Na pekáči rozpálíme olej a 2-3 minuty restujeme pohanku. Přidáme cibuli a houby a restujeme ještě několik minut. Přilijeme víno a bujón a přivedeme k varu. Zmírníme plamen a necháme 20 minut mírně vařit. Ořechy jemně nameleme. Špenát a necháme 6 minut dusit. Scedíme přebytečnou šťávu a nadrobno nasekáme. Až bude pohanka uvařená, odstavíme pekáč z ohně a necháme ji vychladnout. Přimícháme vlašské ořechy a špenát. Okořeníme a dobře promícháme. Dle potřeby dochutíme. Pečící formu vymažeme a směs do ní natlačíme. Pečeme 50-60 minut dokud není povrch tmavě hnědý a na dotek pevný. Necháme 10 minut stát a vyklopíme na talíř. Podáváme s opečenou přílohovou zeleninou.