

Korijander: Marokanska jagnjetina sa pečenim povrćem i torta od pomorandže i korijandera

Marokanska jagnjetina sa pečenim povrćem i korijanderom

2,5 kg jagnječeg buta
2 glavice crvenog luka
1 muskatna tikva
1 koren celera
2 kašike ras el hanouta
8 čena belog luka
ulje
kuhinjska so

Marinada

1 veza korijandera
1 kašičica kima
1 limun
ljuta papričica

Način pripreme

Polu muskatne tikve sa korom iseći na kriške i staviti u pleh. Koren celera oljuštiti, iseći na pola, pa na kriške i dodati u pleh. Crveni luk iseći na deblje kriške. Beli luk samo zgnječiti i dodati. Jagnjeći but očistiti od viška masti. Urezati nekoliko linija sa strane kože, nauljiti i začiniti solju i ras el hanoutom. Isto tako začiniti i povrće u plehu. Staviti but preko povrća i staviti u zagrejanu rernu na 180°C dva i po do tri sata. Dok se jagnjetina peče, okretati je na svakih 45 minuta. Povrće izvaditi iz pleha nakon sat vremena. Kada korica postane hrskava pokriti but aluminijumskom folijom kako ne bi izgoreo i smanjiti temperaturu na 150-160 stepeni.

Marinada: U secka staviti sok i koru limuna, kim, ispečenu i oljuštenu ljutu papriku, korijander i izblendati. Servirati povrće koje se peklo sa jagnjetinom, isečeno meso i preliteri marinadom.



Torta od pomorandže i korijandera

1 pomorandža
175 g smeđeg šećera
2 kašike semena korijandera
50 g palente
175 g margarina
2 šolje brašna
2 kesice praška za pecivo
 $\frac{1}{2}$ kašičice soli
3 jaja

Dekoracija

1 pomorandža
50 g smeđeg šećera
100 g šećera u prahu
100 ml vode

Način pripreme

Pomorandžu kuvati sat vremena. Kuvanu pomorandžu iseći na kriške, pa prepoloviti. U šerpici istopiti 75 g šećera sa 100 ml vode. Kada se šećer istopi ubaciti isečenu kuvanu pomorandžu i kuvati još 10 minuta. Prebaciti u posudu za blendanje i dodati u avanu samleven korijander. Dodati palentu i izblendati štapnim mikserom.

Spojiti brašno, jedan prašak za pecivo i so. Od te mere izdvojiti 150 g i u nju dodati još jednu kesicu praška za pecivo, 3 jaja, ostatak šećera i mutiti mikserom. Dodavati i margarin kockicu po kockicu. Na kraju dodati i prethodno skuvanu i izblendanu pomorandžu.

Kalup premazati kockom margarina. Dobijenu masu presuti u kalup i peći u zagrejanj rerni na 170°C 45 minuta.

Kandirana kora: Ljuštalicom skinuti koru pomorandže i iseckati je na tanke trake. Istopiti smeđi šećer sa vodom i dodati iseckane trake pomorandžine kore. Kad prokuva i malo se stegne prebaciti na papir za pečenje i ohladiti.

Glazura: Isceđen sok od jedne pomorandže dodavati postepeno u šećer u prahu i mešati dok se ne dobije željena gustina.

Servirati ispečen i ohlađen kolač. Preliti ga glazurom i ukrasiti kandiranom korom pomorandže.