

21 Μαρτίου 2016

Παντζάρια ψητά με σκορδαλιά

/ [Επιστήμες](#), [Τέχνες](#) & [Πολιτισμός](#)



Προετοιμασία: 10 λεπτά

Ψήσιμο: 90 λεπτά

Μερίδες: 4

Δυσκολία: μέτριο

Υλικά

παντζάρια: 1 κιλό, μικρά με τα φύλλα τους

έξτρα παρθένο ελαιόλαδο: 6 κουταλιές της σούπας

αλάτι

Για τη σκορδαλιά

ψωμί: 4 φέτες μετρίου μεγέθους, χωρίς κόρα που τις μουσκεύετε σε νερό

σκόρδο: 2-3 σκελίδες ψιλοκομμένες

ξίδι: 1 κουταλιά της σούπας από λευκό κρασί

έξτρα παρθένο ελαιόλαδο: 5 κουταλιές της σούπας

Εκτέλεση

Προθερμαίνετε το φούρνο στους 180° C. Πλένετε τα παντζάρια σε τρεχούμενο νερό, χωρίς να σκίσετε τη φλούδα τους. Σ' ένα ταψί στρώνετε αλουμινόχαρτο και τοποθετείτε πάνω τα παντζάρια. Ρίχνετε λίγο ελαιόλαδο και αλάτι και τα τυλίγετε καλά με το αλουμινόχαρτο. Ψήνετε τα παντζάρια για 90' περίπου, μέχρι να μαλακώσουν τελείως.

Όσο ψήνονται τα παντζάρια, βράζετε για 20' τα φύλλα τους και ετοιμάζετε τη σκορδαλιά ως εξής: Στύβετε το ψωμί για να φύγει το νερό. Το βάζετε στο μπλέντερ και προσθέτετε το σκόρδο, το ξίδι και το αλάτι και λειτουργείτε τη συσκευή μέχρι να ομογενοποιηθούν. Προσθέτετε το λάδι και συνεχίζετε να χτυπάτε το μείγμα στο μπλέντερ.

Βγάζετε τα παντζάρια απ' το αλουμινόχαρτο. Όταν κρυώσουν αρκετά τα ξεφλουδίζετε. Τα κόβετε σε λεπτές ροδέλες και τα βάζετε σε μια πιατέλα με τα βρασμένα φύλλα και το υπόλοιπο λάδι. Συνοδεύετε με τη σκορδαλιά.

Πηγή: icookgreek.com