




Świąteczna pieczeń z orzechami

 Nikita

Polecane na: [lunchbox](#), [przystawki i przekąski](#), [śniadanie](#), [zapekanki](#)

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

 65 min

 1 porcja

Składniki:

mieszanka orzechów: pekan lub włoskie, laskowe, nerkowce (lub inne ulubione) - 200-220 g
dynia pieczona - 250 g
pieczarki - 100 g
czerwona cebula - 100 g
jaja - 2 szt.
mąka owsiana bezglutenowa - 100 g
bułka tarta bezglutenowa - 3-4 łyżka
olej do smażenia - 1-2 łyżka
przyprawa do kuchni śródziemnomorskiej - 1 łyżeczka
papryka wędzona w proszku - 1 łyżeczka
szałwia posiekana drobno 2-3 listki (lub 1/2 łyżeczki suszonej) -

tymianek - 1/2 łyżeczka
cynamon - 1/2 łyżeczka
pieprz świeżo mielony - 1/3-1/2 łyżeczka
sól - - szczypta
sos sojowy tamari - 1 łyżka
glazura: -
ketchup - 2 łyżka
sos sojowy tamari - 3 łyżeczka
ocet jabłkowy - 1 łyżka
czosnek granulowany - 1/3 łyżeczka

Dodatkowe info:

Pieczeń z orzechami jest niezwykle aromatyczna za sprawą przypraw i pyszna.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Rozgrzać piekarnik do 160 stopni. Blaszkę do pieczenia wyłożyć papierem do pieczenia, wysypać na nią mix ulubionych orzechów i wstawić do nagrzanego piekarnika. Podpiekać orzechy przez około 10 minut. Wyjąć z piekarnika i chwilę ostudzić. Przystudzone orzechy umieścić w blenderze lub robocie kuchennym i zmielić na drobno. W zależności od upodobań można zostawić kilka większych kawałków.

KROK 2: Na dużej patelni rozgrzać olej, dodać posiekaną czerwoną cebulę i pokrojone w plasterki pieczarki. Jeżeli nie mamy pieczonej dyni, to należy pokroić ją w małą kostkę i wrzucić na patelnię razem z cebulą i pieczarkami (ja użyłam pieczonej pozostałej z obiadu).

KROK 3: Dusić do miękkości i odparowania pieczarek.

KROK 4: Przygotować wszystkie przyprawy.

KROK 5: Zmielone orzechy, dynię, pieczarki, czerwoną cebulę, mąkę owsianą, bułkę tartą, sos tamari, jaja i przyprawy włożyć do misy robota.

KROK 6: Wyrobić mieszadłem do połączenia się wszystkich składników.

KROK 7: Formę do pieczenia natłuścić i wyłożyć do niej ciasto. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 175 stopni. Piec 30 minut.

KROK 8: W międzyczasie przygotować glazurę. Wszystkie składniki na glazurę włożyć do małej miski i wymieszać trzepaczką na gładką masę.

KROK 9: Po 30 minutach wyjąć pieczeń z piekarnika i posmarować glazurą. Włożyć ponownie do piekarnika i piec przez kolejne 15-20 minut.

KROK 10: Wyjąć pieczeń z formy.

KROK 11: Kroić i podawać. Pieczeń orzechową może być podawana na ciepło np. z ziemniakami i sałatą lub surówką, wyśmienicie smakuje też na zimno jako przekąska np. z sosem czosnkowym lub keczupem, ewentualnie jako dodatek do kanapki z domowym pieczywem.