



СТРАСТ ЗА ГОТВЕНЕ ОТ 1877

ПЕЧЕНИ ЕСЕННИ ЗЕЛЕНЧУЦИ

СЪСТАВКИ:

500 г маниока
400 г тиква Хокайдо
300 г брюкселско зеле
200 г печурки
1 глава червен лук
1 с. л. зехтин
1 с. л. **сусамово олио**
Сол
Пипер

АЛЕРГЕНИТЕ СА ОТБЕЛЯЗАНИ С
УДЕБЕЛЕН ШРИФТ

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:

За печените зеленчуци: обелете и нарежете маниоката. Нарезете тиквата Хокайдо на парченца с големината на една хапка. Почистете брюкселското зеле и печурките и ги разделете наполовина. Обелете и нарежете главата червен лук надлъжно.

Прехвърлете зеленчуците в плоска тава за печене и ги напръскайте с зехтин и сусамово олио. Овкусетe със сол и пипер и разбъркайте, за да се смесят добре. Засега оставете настрана тавата за печене.

Печене: Поставете тавата със зеленчуците във фурната. Печете на 180°C за 30 мин.

