



PASIUNE PENTRU GĂTIT DIN 1877

CUPTOR COMBI
CU MICROUND
30 MINUTE

LEGUME GRATINATE



4 PORȚII

INGREDIENTE

1 varză cu miez dulce sau mangold (sfeclă elvețiană / sfecla de petiol)
320 g dovleac plăcintar tăiat cubulețe
350 g de topinambur decojit și feliat
2 buc. praz decojit și fin feliat
2 cepe decojite și tăiate în felii
300 g de țelină decojită și tăiată fin în cubulețe
300 ml supă de legume
1/2 linguriță de salvie uscată
1/2 linguriță de cimbru uscat
Sare și piper
1 parte dintr-o baghetă coaptă
2 linguri de ulei de măsline
110 g de brânză Gruyere rasă

MOD DE PREPARARE

Pune rădăcinoasele pregătite într-un vas mare cu capac, apoi presară cimbru, salvie, sare și piper înainte de a turna supa peste ele.

Coace în cuptorul mixt cu microunde, la 360 de wați, 180°C timp de 20 de minute.

Scoate și adaugă varza sau mangoldul pe care le-ai rupt, amestecă totul și coace timp de alte 10 minute în cuptorul mixt.

Între timp, rupe bagheta în bucăți de 2 cm și înmoaie-le în ulei de măsline, apoi pune-le peste legumele coapte și presară brânza rasă.

Pune pe grătar, 3 - 4 minute, la setarea 3.