

Dúhová zeleninová misa s chrumkavým lístkovým cestom

55–65 Min

Príprava

1. Nakrájajte zeleninu na kocky. Ochuťte ju zmesou Kotányi na grilovanú zeleninu, soľou a korením, premiešajte ich a odložte nabok.
2. Pripravte si štyri okrúhle misky (priemer približne 10 – 12 cm). Lístkové cesto rozvaľkajte a vykrojte štyri kruhy, ktoré sú o niečo väčšie ako misky.
3. Zeleninu rozdeľte do misiek a potom ju zalejte vývarom.
4. Horný okraj misiek potrite olejom, položte naň lístkové cesto a roztlačte ho po obvode.
5. Pečivo potrite trochou oleja a posypte sezamovými semienkami.
6. Položte misky na gril na nepriamy oheň s teplotou 200 °C (392 °F) na 20 minút.

NÁPOVEDA: Ak nemáte gril, jednoducho vložte zapekacie misky do rúry.

Ingrediencie 4 Porcie

= Kotányi Produkte

4 ks	Zelená špargľa, ošúpaná
4 ks	Cherry paradajky
4 ks	Reďkovky
2 PL	Hrach
2 ks	Šampiňóny
500 ml	Zeleninový vývar, číry
1 PL	Repkový olej
1 bal.	Lístkové cesto, vegánske
1 ČL	Sezamové semienka, čierne
1 PL	Grilovaná zelenina
1 štipka	Morská soľ jedlá jódovaná
1 štipka	Štvorfarebné korenie celé