



# 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). Lískové cesto rozval'kajte 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 lískové 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 Produkty

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

