

Składniki - Ilość osób: 3

= Kotányi Produkte

4 szt	Zielone szparagi, obrane
4 szt	Pomidorki koktajlowe
4 szt	Rzodkiewki
2 łyżki	Zielony groszek
2 szt	Pieczarki
500 ml	Klarowny bulion warzywny
1 łyżka	Olej rzepakowy
1 opak	Ciasto francuskie
1 łyżeczka	Czarny sezam
1 łyżka	Grill do Warzyw mieszanka przyprawowa
1 szczypta	Sól Morska gruboziarnista jodowana
1 szczypta	Pieprz Kolorowy ziarnisty

Kolorowa miska warzyw pod chrupiącym ciastem francuskim

30—60 Min

Przygotowanie

1. Warzywa pokrój w kostkę. Dopraw je mieszanką przypraw oraz solą i pieprzem, wymieszaj i odstaw na bok.
2. Przygotuj 3 okrągłe miseczki (średnica ok. 10-12 cm).
3. Z ciasta francuskiego wytnij 3 kółka, które są nieco większe od misek.
4. Rozłóż warzywa do misek, a następnie polej bulionem.
5. Posmaruj górną krawędź misek olejem, ułóż ciasto francuskie na wierzchu i dociśnij je dookoła.
6. Posmaruj ciasto odrobiną oleju i posyp ziarnami sezamu.
7. Umieść miski w grillu na pośrednim ogniu w temperaturze 200 ° C na 20 minut.

WSKAZÓWKA: Jeśli nie masz grilla, po prostu upiecz w piekarniku.