



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.

Składniki - Ilość osób: 3

♦ = Kotányi Produkty

| | |
|------------|---|
| 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 |

