



Зеленчукова куна с хрупкава коричка на барбекю

🕒 55–65 Минути 🍽️ 4 порции

Подготвка

- Нарежете зеленчуците на кубчета и овкусете с 5 Билки Превансал, сол и пипер.
- Пригответе 4 малки (10-12 см диаметър) огнеупорни купички. С помощта на една от тях, отбележете малки кръгчета от бутер тестото и изрежете кръгчета от него, малко по-големи от това.
- Разпределете зеленчуците по купичките и ги покрайте с бульон.
- Намажете ръба на купичките с олио и поставете кръгчетата бутер тесто отгоре. Намажете и с тях с олио и ги покрайте със сусам.
- Опечете на барбекю за около 20 минути на 200°C индиректна топлина.

СЪВЕТ: Ако нямаме барбекю, може да използвате просто фурната.

