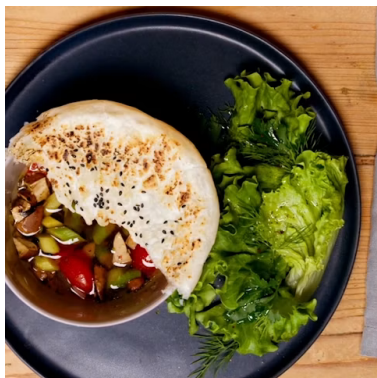




Зеленчукова купа с хрупкава коричка на барбекю

⌚ 55—65 Минути   

Подготовка

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

4 бр.	Аспержи
4 бр.	Чери домати
4 бр.	Репички
2 с.л.	Грах
2 бр.	Гъби
500 ml	Зеленчуков бульон
1 ч.л.	Олио от рапица
1 пакет	Бутер тесто, Веган
1 ч.л.	Сусам
1 с.л.	♦ 5 Билки Провансал
	♦ Морска сол
	♦ Пипер меланж на зърна

- 1 Нарежете зеленчуците на кубчета и овкусете с 5 Билки Провансал, сол и пипер.
- 2 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.
- 3 Разпределете зеленчуците по купичките и ги покрийте с бульон.
- 4 Намажете ръба на купичките с олио и поставете кръгчетата бутер тесто отгоре. Намажете и с тях с олио и ги поръсете със сусам.
- 5 Опечете на барбекю за около 20 минути на 200°C индиректна топлина.

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

