



Запеченные овощи

Рецепт от V-ZUG АО



Приготовление 30 Mins
Время 30 Mins
приготовления
Порции 4
прибор Comhair SE с 2015 года

Приготовление

- 2 фенхеля
- 1 луковицы
- 1 цуккини
- 1 свекла, небольшого размера, сырая
- 1 сельдерей, небольшой
- 2 морковки
- 6 шампиньонов
- Оливковое масло
- Соль
- Перец

Разрезать фенхель и репчатый лук на восемь частей в продольном направлении. Подготовить цуккини, свеклу, сельдерей и морковь, нарезать большими кусками. Подготовить шампиньоны, порезать на четвертинки.

Замариновать все овощи, кроме свеклы, с маслом, солью и перцем, и распределить по противню, выстланному бумагой для выпечки. В заключении замариновать свеклу отдельно и также поместить на противень. Поставить противень в холодную камеру. Запечь.

Hot air humid 220 °C в течение 30 Mins

Аксессуары

Противень

