



Кольорові запечені овочі з розмарином та чебрецем

Рецепт від V-ZUG AT



готування	30 хв
Час	35 хв
готування	
Порції	4
Прилад	Combair V2000 з 2021 року

Запечені в духовці овочі: сезонні овочі, такі як гарбуз, морква, пастернак і брюссельська капуста, запечені в духовці з розмарином і чебрецем, набувають чудового аромату.

Овочі для запікання

250 г брюссельська капуста, наполовину

200 г гарбуз, тонкими скибочками

2 пастернак, слайсами

2 морква, нарізано по діагоналі

1 жовтий буряк, нарізати часточками

1 червона цибуля, нарізати часточками

1 часник, розділений навпіл

4 гілочки чебрець

2 гілочки розмарин

2 ст.л. оливкова олія

1½ ч.л. сіль

трохи перець

Запечені овочі

Розмістіть овочі, зелень та оливкову олію на деко, застелене пергаментним папером, і добре перемішайте. Вставте лоток у холодний простір для приготування та запікайте з гарячим повітрям з парою при 200 °C приблизно 30 хвилин.





Викладіть овочі, трави та оливкову олію на деко, застелене пергаментним папером, і добре перемішайте. Вставте лоток у холодний простір для приготування їжі та запікайте з гарячим вологим повітрям при температурі 220 °C приблизно 35 хвилин.

Гаряче повітря вологе 220 °C протягом 35 хв

Поради

Весняна варіація: 1 пучок редиски, розрізаної навпіл; 3 морквини, нарізані по діагоналі; 2 кольрабі, нарізані клинами; 400 г селери, нарізаної брусками; 400 г білої спаржі, очищеної, нарізаної по діагоналі на шматочки; 3 зелені цибулини, нарізані на шматочки

Літній варіант: 350 г чері-помідорів, розрізаних навпіл; 1 баклажан, нарізаний скибочками; 2 кабачки, нарізані по діагоналі; 2 перці, нарізані смужками; 3 зелені цибулини, нарізані шматочками; 1 головка молодого часнику, розрізана навпіл

Акcesуари

Деко для випікання

