



ГРАТЕН ИЗ МОЛОДЫХ ОВОЩЕЙ СПАРЖИ

Молодая картошечка вкусна не только отварная, с чесночком и укропчиком, но и в компании других не менее молодых овощей – спаржи и морковочки!

А если еще добавить колбаску и пармезан – вообще полноценное блюдо!



Понадобится:

молодой картофель – 6-8 клубней
молодая морковь – 3-4 штуки
спаржа – 6-7 побегов
сырокопченая колбаса – 100 граммов
пармезан – 30-40 граммов
сухой чеснок, оливковое масло, розовый перчик и соль по вкусу

Приготовление:

Духовку нагрей до 180 градусов. Картофель помой и разрежь пополам, морковь тоже. Выложи в глубокую миску, посыпь специями и полей маслом, тщательно перемешай!



Выложи овощи на противень, застеленный пергаментом и запекай 20-30 минут. Готовые овощи выложи в емкость для запекания, добавь колбаску и посыпь тертым сыром. Запекай еще 10-15 минут, включив функцию гриль в духовке.



Подавай как гарнир или как полноценное блюдо!

sifood.com.ua - Гратен из молодых овощей спаржи