Pieczone warzywa z topinamburem

Nikita

Polecane na: **danie główne, jednogarnkowe, zapiekanki**

Kuchnia (region): **arabska, niemiecka, polska**

Warto wiedzieć:

60 min

4 porcje

Składniki:

- topinambur - 250 g
- brukselka - 200 g
- pasternak - 200 g
- seler korzeń - 150 g
- marchewka - 200 g
- cebula - 1 szt.
- gwiazdnica - - kilka listków
- bluszczyk kurdybanek - - kilka listków
- tymianek gałązki - - kilka
- rozmaryn gałązki - - kilka
- czosnek - 4 ząbek
- bulion warzywny - 150 ml
- sól - 1 łyżeczka
- pieprz - 1/2 łyżeczka
- oliwa - 5 łyżka
- miód - 1 łyżka
- sos: -
- tahini - 2 łyżka
- jogurt naturalny - 3 łyżka
- sok świeżo wyciśnięty z cytryny - 2 łyżka
- sól - - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Umyć i obrać warzywa. Brukselkę przekroić wzdłuż na pół. Marchewkę i topinambur pokroić w plasterki o grubości około 0,5 cm. Pasternak przekroić wzdłuż i pokroić w słupki, seler pokroić w drobną kostkę. Cebulę pokroić w półplasterki, gwiazdnicę i bluszczyk kurdybanek posiekać.

KROK 2: Opłukać zioła, osuszyć i oberwać same listki i igły z gałązek. Czosnek obrać i drobno posiekać z ziołami, utrzeć w moździerzu razem z solą i pieprzem. Warzywa wymieszać z mieszanką ziołową.

KROK 3: Warzywa przełożyć do naczynia żaroodpornego, zalać bulionem warzywnym i przykryć pokrywą lub folią aluminiową.

KROK 4: Piec w piekarniku na środkowym poziomie, funkcja termoobiegu 200°C przez

około 25 minut.

KROK 5: Oliwę wymieszać z miodem. Polać warzywa olejem miodowym i piec bez przykrycia przez kolejne 25 minut, aż warzywa ładnie się zarumienią.

KROK 6: Sos: pastę tahini wymieszać razem z jogurtem naturalnym, sokiem z cytryny i solą. Upieczone warzywa podawać z sosem jogurtowym.