

ZELENINOVÝ PEKÁČIK SO ŠPENÁTOVO-SYROVÝM RONDOM

INGREDIENCIE

2 balenia Garden Gourmet Veggie Rondo špenát a syr

500 g zelenej špargle

400 g tekvice hokkaido

2 stredne veľké cibule

1 červená cibuľa

500 g menších zemiakov

olivový olej na smaženie

soľ a čierne korenie

4 vetvičky čerstvého tymiánu

2 lyžičky drvených semienok fenikla

2 lyžice semienok granátového jablka

2 lyžice vlašských orechov

 4 PORCIÁCH

 40 MIN

 PRECHODNÝ

PRÍPRAVA

1. PREDEHRAJTE RÚRU A DAJTE VARÍŤ VODU

Rúru predhrejeme na 200 ° C. Do hrnca nalejeme dostatočné množstvo vody s trochou soli a privedieme k varu.

2. PRIPRAVTE SI ZELENINU

"Drevené" konce špargle (cca 3 cm) odrežeme. Špargľu oblanšírujeme ponorením do vriacej vody asi na 1 minútu. Zemiaky predvaríme cca 3 minúty. Nakrájame tekvicu (nie je nutné ju šupať), predvarené zemiaky, fenikel a červenú cibuľu na prúžky.

3. DAJTE PEČT ZELENINU A ZEMIAKY

Zeleninu a zemiaky rozprestrieme na plech. Pokvapkáme olivovým olejom a posypeme soľou, korením, lístkami tymiánu a drvenými semienkami feniklu.

4. PEČTE 30 MINUT

Zeleninu a zemiaky pečieme asi 30 minút, kým nebude hotová. Ak je to potrebné, v polovici pečenia opatrne premiešame.

5. PŘIDAJTE ŠPENÁTOVO-SYROVÉ RONDÁ

Špenátovo-syrové rondá pridáme k zelenine asi 12 až 14 minút pred koncom pečenia, alebo ich samostatne pripravíme na panvici podľa pokynov na obale.

6. OZDOBTE A PODÁVAJTE!

Nakoniec ozdobíme granátovým jablkom, drvenými vlašskými orechmi a podávame.

**CHECK OUT MORE RECIPES AT
GARDENGOURMET.COM**