

SPOSÓB WYKONANIA:

Składniki na 2 porcje:

MUS:

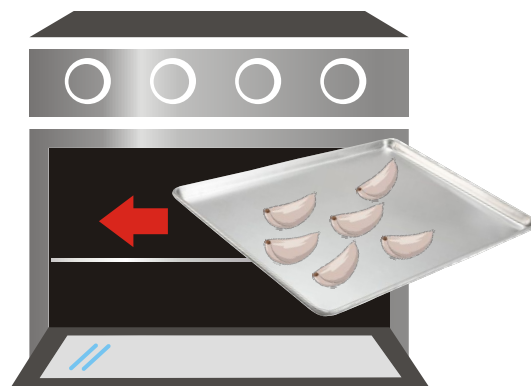
- 50 g przecieru jabłkowego PURENA
- 2 duże główki pieczonego czosnku
- czubata łyżeczka musztardy ziarnistej
- szczypta suszonego majeranku
- sól i pieprz do smaku

WARZYWA:

- 400 g młodych ugotowanych ziemniaków w mundurkach + 1 łyżka oliwy + sól + 1 łyżeczka posiekanego świeżego rozmarynu
- 250 g pokrojonych w cienkie paseczki boczniaków + 2 łyżeczki oliwy + sól + 2 łyżeczki posiekanej natki pietruszki
- szalotka + 1 łyżeczka posiekanego tymianku + 2 łyżeczki oliwy + łyżeczka masła
- 100 g blanszowanego selera korzeniowego
- 150 g blanszowanych różyczek brokułu
- szczypiorek do posypania



1



Czosnek piec w piekarniku w 180° przez 20-30 minut.

2



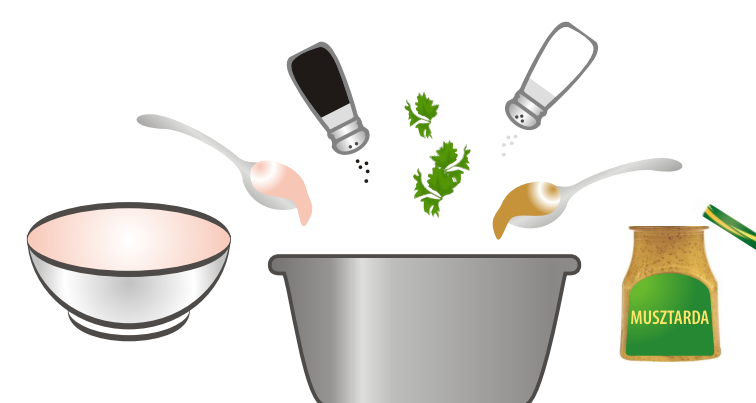
Czosnek wyciągnąć z piekarnika, obrać go, przecisnąć i utrzeć na krem.

3



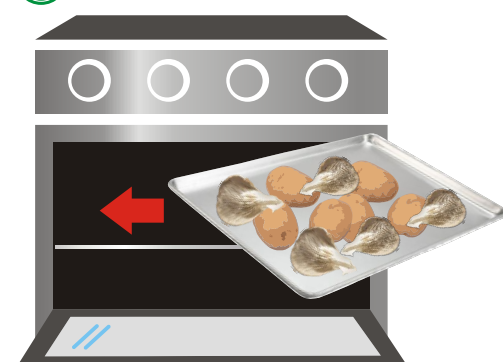
Do miski wlać przecier jabłkowy.

4



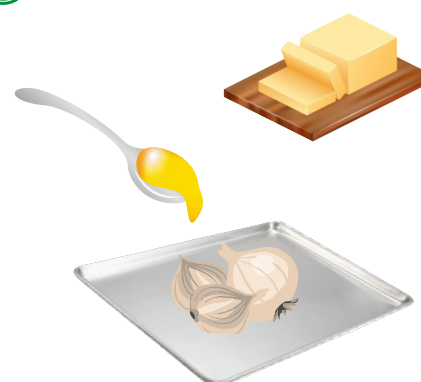
Następnie do przecieru dodać pieczony czosnek. Doprawić szczyptą soli, pieprzu. Dodać majeranek i musztardę do smaku.

5



Ugotowane ziemniaki oraz pokrojone w paseczki boczniaki piec w piekarniku w temp. 180° przez ok. 20 min.

6



Szalotkę piec w piekarniku w temp. 180° przez 30 minut. Po upieczeniu dodać łyżeczkę masła.

7



Na patelni zblanszować seler korzeniowy oraz różyczki brokułu.

8



Na spód talerza wyłożyć przygotowany wcześniej przecier jabłkowy. Następnie układać upieczone warzywa. Wierzch posypać posiekanym szczypiorkiem.

Wartości odżywcze:

100 g
95 kcal

1 porcja
537 kcal

Gotowe danie spożyć w przeciągu 24 h.
Otwartą saszetkę PURENA przechowywać w lodówce przez 7 dni.