

ÖSSZETEVŐK

🍴 3 ADAG

🕒 40 PERC

👤 KÖNNYŰ

1 csomag Garden Gourmet
Zöldséggolyók

4 db piros cékla

400 g zeller

400 g sárgarépa (különböző
színűek)

1 paszternák

2 vöröshagyma

1 csokor friss kakukkfű

1 csokor friss zsálya

2 ek olaj (sütéshez)

só, bors

Emeld a karácsonyi ünnepek fényét egy pompás zöldségtállal, tele színes zsenge zöldségekkel és a Garden Gourmet inycsiklandó Zöldséggolyóival!

ELKÉSZÍTÉSI JAVASLATOK

1. ELŐKÉSZÍTJÜK A ZÖLDSÉGEKET

Melegítsük elő a sütőt 200 °C-ra. A zöldségeket alaposan megmossuk, (hámozni nem szükséges), és eltávolítjuk a leveleket és az alsó csutkájukat. Vágjuk a céklát kis negyedekre. Hámozzuk meg a hagymát, és negyedeljük fel.

2. SÜTÉS

A sárgarépát és a paszternákot félbevágjuk, és hosszában (vastagságuktól függően) 2-szer vágjuk fel. A zellert vastag szeletekre, majd darabokra vágjuk. Terítsük a zöldségeket egy nagy tepsibe, és locsoljuk meg olívaolajjal, szórjuk meg finomra vágott kakukkfűvel és zsályával. Fűszerezzük sóval és borssal, és süssük a zöldségeket kb. 30 percig, amíg megpuhulnak.

3. ADJUK HOZZÁ A ZÖLDSÉGGOLYÓKAT

Sütés közben egyszer óvatosan megforgatjuk a zöldségeket. Ekkor hozzáadjuk a zöldséggolyókat is és a zöldségekkel együtt megsütjük a sütőben.

4. MÁR TÁLALHATJUK IS!

A zöldségeket és a zöldséggolyókat a tepsiből egy tálalótálra tesszük, és sült zsályalevelekkel és kakukkfűvel díszítjük.

CULINARY TIP

DÍSZÍTÉS

Készítsünk sült zsályalevelet a díszítéshez! Egy serpenyőben kb. 1 cm vastagon olívaolajat melegítsünk fel kb. 180 °C-ra. Az olaj akkor érte el a kellő hőfokot, ha serceg, amikor beleteszünk egy zsályalevelet. Egyszerre 3 levelet süssünk, amíg kissé elszíneződnek és átlátszóvá válnak. Ez néhány másodpercet vesz igénybe. Ha megsültek, vegyük ki az olajból, és helyezzük egy konyhai papírtörőre őket.

**TOVÁBBI RECEPTEKÉRT LÁTOGASS EL A
WWW.GARDENGOURMET.HU/RECEPTEK
OLDALRA!**