

Zapiekane warzywa



KD045



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

salami	200 g
ser żółty	100 g
Zioła prowansalskie suszone Prymat	
warzywa mrożone	2 opakowania
masło	2 łyżki
słonecznik łuskany	1 łyżka
płatki migdałowe	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Naczynie żaroodporne smarujemy masłem, wrzucamy mieszankę warzyw mrożonych, dodajemy pokrojoną w paski salami i posypujemy ziołami. Zapiekamy w piekarniku nagrzanym do 180 stopni przez około 30 minut. Po tym czasie posypujemy tartym serem i pieczemy do rozpuszczenia sera. Posypujemy podprażonym słonecznikiem i migdałami.