# Zapiekany półmisek warzyw

**SMACZNAPYZA**

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

## SKŁADNIKI

| | |
|---|---|
| **mały brokuł** | 1 |
| **marchewki** | 2-3 |
| **cebula** | 1 |
| **ząbki czosnku** | 2-3 |
| **pieczarek** | 15 dkg |
| **strąka papryki żółtej** | 1/2 |
| **łyżeczki masła** | 2 |
| **łyżeczka oliwy** | 1 |
| **łyżeczka mąki** | 1 |
| **szklanki mleka** | 1/3 |
| **łyżki startego sera żółtego** | 2 |
| **sól, pieprz mielony, cukier, tarta gałka muszkatołowa** | do smaku: |
| **łyżki grubo siekanej natki pietruszki** | 2 |

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Czasami w lodówce zostają niewielkie ilości różnych warzyw, można je wykorzystać do skomponowania prostego, ale całkiem ładnego danka...

Wszystkie warzywa oczyścić, opłukać. Marchewki włożyć do wrzącej wody, osolonej i z dodatkiem cukru, ugotować na pół-twardo, dodać pokrojoną na kawałki łodygę brokuła (oczywiście tylko wtedy jeśli nie jest zdrewniała) i po chwili podzielony na różyczki kwiatostan, gotować tylko chwilę aby warzywa były pół-miękkie, odcedzić. Na patelni rozgrzać 1 łyżeczkę masła i oliwę, podsmażyć pokrojone na ćwiartki grzyby, dodać pokrojoną w piórka cebulę i posiekany czosnek, smażyć aż cebula się zeszkli i zmięknie, pod koniec dodać pokrojoną w paseczki paprykę, ale tylko wymieszać i już nie smażyć, doprawić nieco solą i pieprzem. Na środku półmiska ułożyć smażone pieczarki z cebulą i papryką, obłożyć dookoła brokułami i grubymi, ukośnie pokrojonymi plastrami marchewki. Na patelni po smażeniu grzybów rozpuścić resztę masła, dodać mąkę, dokładnie wymieszać, wlać mleko i zagotować mieszając, dodać ser i przyprawy. Gorącym sosem polać warzywa i wstawić półmisek do nagrzanego do 180st.C piekarnika, zapiekać 10min. Podawać posypane natką pietruszki, jako dodatek do mięs albo samodzielne danie np. na lekką kolację.