



MŁODE WARZYWA GLAZUROWANE MIODEM, CZOSNKIEM I ROZMARYNEM

Składniki:

- 1 pęczek włoszczyzny (młode marchewki, selery, pietruszki i pory)
- 50 ml miodu
- 30 ml oliwy
- kilka gałązek świeżego rozmarynu
- główkę czosnku (pokroić bez obierania)
- sól morska
- cukier trzcinowy

Wykonanie:

- włoszczyznę dokładnie umyć zostawić korzonki i ok. 3 cm naci (w przypadku warzyw starszych obieramy je i myjemy)
- dodać wszystkie składniki i wymieszać na blaszce do pieczenia
- nagrzać piec do temperatury 185°C i włożyć warzywa
- piec około 25 minut, aby warzywa były chrupiące
- po upieczeniu podawać ciepłe na stół

Przepis autorstwa Mistrza Kulinarneho Marcina Szukaja – Członka Zarządu EURO-TOQUES.

www.DietaBezglutenowa.pl