Pieczenie i zapiekanie warzyw

Pieczenie warzyw ma małe zastosowanie. Głównie piecze się ziemniaki w skórce, po starannym ich wyszorowaniu i opłukaniu, które podaje się z surowym masłem i kiszoną kapustą, oraz buraki w skórce, z których przyrządza się sałatki albo zagęszczone buraki. Można też piec marchew, bakłażany, paprykę słodką (owoc), dynię i cebulę. Upieczone jarzyny służą do przyrządzania różnych potraw i są bardziej wartościowe aniżeli gotowane. Częściej od pieczenia stosuje się zapiekanie warzyw. Warzywa gotowane „z wody" układa się w tym celu na półmiskach do zapiekania, polewa gęstym sosem beszamelowym, śmietanowym, grzybowym i zapieka. Można też je zalać śmietaną rozmieszaną z żółtkami, z wierzchu posypać tartym ostrym serem tylżyckim lub innym. W ten sam sposób zapieka się ziemniaki, bulwy, kalafiory, salcefię oraz szparagi. Można również zapiekać warzywa surowe. Uprzednio rozdrobnione na tarce o dużych otworach warzywa układa się warstwami w rondlu z dodatkiem tłuszczu, soli i ewentualnie cukru i zapieka.

Zapiekanki można również przyrządzać z masy warzywnej, którą otrzymuje się z ugotowanych rozdrobnionych warzyw, połączonych z jajami, tłuszczem, tartą bułką lub kaszą manną i przyprawami. Masę układa się w rondlu wysmarowanym tłuszczem, smaruje rozmąconym jajem lub posypuje ostrym, tartym serem (tylżycki, ementaler itd.) i skrapia tłuszczem. Poza wymienionymi potrawami zapieka się również jarzyny nadziewane. Nadzienie przyrządza się z mięsa, kaszy, grzybów. Nadziewać można ogórki, pomidory, młodą kalarepę, kapustę, ziemniaki i bakłażany. Poza pomidorami i bakłażanami warzywa przed zapiekaniem obgotowuje się i osacza. Nadziane jarzyny układa się na ogniotrwałych półmiskach lub w płaskich rondlach. Zapiekanie należy przeprowadzać w dobrze nagrzanych piekarnikach krótko, do wytworzenia się na powierzchni zrumienionej skórki. Zapiekanki podaje się posypane siekaną zieleniną. Osobno można podawać gorące sosy.