Tekst i zdjęcie: **gabi74** - Kucharz (635)

Bukiet z jarzyn

Bagietka na grzanki

Składniki:

- ziemniak młody , 40 dag
- fasola szparagowa, 20 dag
- marchew, 20 dag
- kalafior, 80 dag
- groszek zielony, 20 dag
- mąka , 1 dag
- masło, 10 dag
- bułka tarta , 3 dag
- posiekany koper, 1 łyżk.
- sól, 1 szczypta
- cukier, 1 szczypta
- bagietka , 1 szt.

Sposób przygotowania:

Ziemniaki opłukać, oskrobać, ugotować w osolonej wodzie. Marchewkę karotkę wyszorować szczoteczką, oczyścić, opłukać, większą pokrajać w grubą kostkę lub słupki. Wyłuskany groszek opłukać. Groszek z marchewką ugotować w niedużej ilości wody, odsunąć na bok płyty, oprószyć mąką, osolić, dodać szczyptę cukru, wymieszać, zagotować. Fasolę szparagową opłukać, obrać z włókien, ugotować w osolonej, ocukrzonej wodzie. Kalafior obrać z większych liści, włożyć do osolonej, ocukrzonej i wrzącej wody, ugotować. Bułkę kanapkową obrać ze skórki, pokrajać w kromeczki, nadać im kształt prostokątów, cienko posmarować masłem z 2 stron, lekko zrumienić w piekarniku. Przyrządzone warzywa ułożyć promieniście, zestawiając barwami, poprzedzielać grzankami. Jarzyny polać masłem zmieszanym ze zrumienioną tartą bułką, posypać siekanym koperkiem, przybrać gałązkami zielonej pietruszki. Zamiast grzanek można przyrządzić przegródki z upieczonego ciasta francuskiego lub kruchego.