Warzywa gotowane na parze jako danie główne

Dagooshya

Polecane na: **danie główne**

Warto wiedzieć:

30 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- młode ziemniaki - 3-4 szt.
- duża marchewka - 1 szt.
- dymka (biała część) - 1 szt.
- szczypior lub zielona część dymki - pęk
- szalotka - 1 szt.
- maślanka (lub kefiru) - szklanka
- liście kapusty pekińskiej do wyłożenia parownika bambusowego - kilka
- sól - szczypta
- pieprz - szczypta

Dodatkowe info:

Przedstawiam przepis na porcję (forever alone) jednego z moich ulubionych dań, czyli: warzywa gotowane na parze.
Do kompozycji rewelacyjnie pasują buraczki (ja niestety tym razem ich nie miałam...)
Jeżeli ich używacie, dodajcie również więcej liści kapusty pekińskiej na dno parownika - w przeciwnym razie parownik nieodwracalnie zmieni kolor na różowy (ale może nie wszystkim to przeszkadza :))

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ziemniaki dokładnie myjemy i "szorujemy" (nie obieramy, bo stracą wszystkie wartości!). Kroimy na połówki. Marchewkę kroimy na kawałki, szczypior w paski, a cebulki w krążki.

KROK 2: Jeżeli używacie parownika bambusowego tak jak ja, wyłóżcie dno liśćmi kapusty pekińskiej, jeśli nie - pomińcie tę czynność :). Teraz układamy ziemniaki, marchew i cebulę w parowniku. Posypujemy szczypiorem i natką pietruszki, na koniec doprawiamy solą i pieprzem. gotujemy na parze 25 minut. Podajemy ze szklanką maślanki. Smacznego!